

VOORGERECHTEN / ENTREES

*****Bisque** van grijze garnalen – 15,00
Bisque de crevettes grises

Onze garnaalkroketjes – 17,00
Croquettes aux crevettes grises

Huisgemaakte kaaskroketten – 15,00
Croquettes au fromage 'fait maison'

*****Gegratineerde mosselen**, lookboter, peterselie – 18,00
Moules gratinées au beurre d'ail et persil

*****Gebakken eendenlever**, tarte tatin van appel, Calvados -27,00
Foie gras de canard poêlé, tarte tatin aux pommes, Calvados

HOOFDGERECHTEN / PLATS

***Specialiteiten van de chef / *Spécialités du chef et du Sud-Ouest*

Filet van zeebaars op Spaanse wijze, olijfolie, pimientos, look, geplette aardappel– 29,00
Filet de bar à l'Espagnole, huile d'olive, pimientos, ail, écrasé de pommes de terre

*****Gebakken Noordzeetong** meunière, frieten – dagprijs
Sole meunière, frites.– prix du jour

*****Bouillabaisse** van Noordzeevis, rouille en croûtons – 33,50
Bouillabaisse de la 'Mer du Nord', rouille et croûtons

Kreeft Gegrild met dragonboter – 33,00 (1/2) – 65,00 (1/1)
Homard Grillé au beurre d'estragon

Ierse Ossenhaas gegrild, frietjes – 33,00
Filet de bœuf d'Irlande grillé, frites

Saus naar keuze/Sauce au choix : peperroom/Poivre crème of/ou Béarnaise – 3,00

*****Krokant gebakken kalfszwezerik**, portosaus, marktgroenten - 38,00
Ris de veau meunière, sauce porto, légumes du moment

*****Gebakken eendenlever**, tarte tatin van appel, Calvados - 38,00
Foie gras de canard poêlé, tarte tatin aux pommes, Calvados

A la carte graag max.3 verschillende voor – en/ of hoofdgerechten per tafel
Pour faciliter la cuisine max. 3 différentes entrées et plats par table

Onze suggesties zie krijtbord
Nos suggestions du moment à l'ardoise