

WIJN PER GLAS

CAVA	8
CHAMPAGNE billecart-salmon	17,5
VERDEJO ° RUEDA geurig - fruitig	6
CHARDONNAY ° PAYS DOC romig - eiken	7
SAUVIGNON BLANC ° PFALZ stuivend - kruisbes	7,5
VIIGNIER (BIO) ° VALENCIA aromatisch - steenvrucht	8
ALBARIÑO ° RÍAS BAIXAS fris - aromatisch - ziltig	8,5
CHARDONNAY ° LIMOUX complex - intens - eiken	9,5
MARSANNE ° NOORD-RHONE zwoel - rijp - kruidig	10
LANGUEDOC ROSÉ licht - fruitig - aardbei	6
PROVENCE ROSÉ (BIO) verfijnd - complex - kruidig	9
SYRAH ° PAYS D'OC zwart fruit - droppig	6
PRIMITIVO (BIO) ° PUGLIA doorstoofd - pruimen - tabak	7
GRENACHE ° LANGUEDOC verfijnd - zacht - kruidig	8
TEMPRANILLO ° RIOJA rijp - vanille - nieuw eiken	8,5
PINOT NOIR ° GAMAY, LOIRE licht - veel fruit - aards	9
MERLOT-CABERNET ° BORDEAUX klassiek - 18 maanden eiken	9,5
SOMMELIER'S KEUZES elke week schenken wij nieuwe wijnen per glas	

DELICATESSEN

Om te delen of als extra voorgerecht

RILETTES geserveerd met tafelzuren en brood	11
OEUFs MAYONNAISE (6) gekookte en gehalveerde eitjes met een zachte maggi-mayonaise, cress en julienne van gerookte eendenborst	13
PATÉ MAISON geserveerd met tafelzuren en brood	11
BOUDIN NOIR gebakken bloedworst, geitenkaas, appelstroop en gepocheerde appel	14
NEMS DE CANARD (6) pekingeend in filodeeg, suikersla en munt, met hoisinmayonaise en zoetzure uitjes	16
BITTERBALLEN (6) naar eigen recept met maggimayonaise	9
SOUPE D'ASPERGE ✓ klein kopje soep van witte asperge met zure room en truffelpoeder	4
CAMEMBERT FLAMBÉ ✓ warme camembert aan tafel geflambeerd	11
LES PRINTEMPS (6) ✓ gekookte en gehalveerde eitjes met een zachte kruidenmayonaise, cress, asperge en notencrumble met tijm	14
CROQUETTES DU FORET (6) ✓ paddenstoelenkroketjes met geschaafde parmezaanse kaas en truffelmayonaise	12
TRUFFELCHIPS met hazelnootmayonaise ✓	6,5
OESTERS , per 3 stuks	11
KAVIAAR BAERI , 50 gram met oeufs mayonnaise en blinis met zure room	90