

WIJN PER GLAS

CAVA	8
CHAMPAGNE billecart-salmon	17,5
VERDEJO ° RUEDA geurig - fruitig	6
CHARDONNAY ° PAYS DOC romig - eiken	7
SAUVIGNON BLANC ° PFALZ fris - stuivend - mineraal	7,5
VIOGNIER (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
SYRAH ° PAYS D'OC zwart fruit - droppig	6
APPASIMENTO ° PUGLIA doorstoofd - pruimen - tabak	7
PINOT NOIR ° LOIRE licht - veel fruit - aards	7,5
GRENACHE ° LANGUEDOC verfijnd - zacht - kruidig	8
TEMPRANILLO ° RIOJA RESERVA rijp - vanille - nieuw eiken	9
LA CLOSERIE DE FOURTET 2016 ST. ÉMILION GRAND CRU klassiek bordeaux - complex geschonken met de coravin	15

SOMMELIER'S KEUZES
altijd extra wijnen per glas

DELICATESSEN

Om te delen of als extra voorgerecht

RILLETES geserveerd met tafelzuren en brood	11,5
MOULES gefrituurde mosseltjes met kaffir-zest cocktailsaus & rouille	10,5
OEUFs MAYONNAISE (6) gekookte en gehalveerde eitjes met een zachte maggi-mayonaise, cress en julienne van gerookte eendenborst	13
JUS & BEURRE SALÉ brood met gezouten boter en kalfsjus	11
NEMS DE CANARD (6) pekingeend in filodeeg, suikersla en munt, met hoisinmayonaise en zoetzure uitjes	16,5
BITTERBALLEN (6) naar eigen recept met maggimayonaise	9
VELOUTÉ DE POTIRON ✓ klein kopje soep van pompoen uit eigen tuin, zure room en kruiden	4,5
CAMEMBERT FLAMBÉ ✓ warme camembert aan tafel geflambeerd	11,5
CRÈME DE CHÈVRE ✓ heerlijk romige geitenkaascrème, dukkah gefrituurde prei en krokant herdersbrood	11
CROQUETTES DU FORET (6) ✓ paddenstoelenkroketjes met geschaafde parmezaanse kaas en truffelmayonaise	12,5
TRUFFELCHIPS met hazelnootmayonaise ✓	6,5
OESTERS , per 3 stuks	12
KAVIAAR BAERI, 50 gram met oeufs mayonnaise en blinis met zure room	90