

## WIJN PER GLAS

|  |      |
|--|------|
| <b>CAVA BRUT</b>   | 8    |
| <b>CHAMPAGNE BRUT</b><br>billecart-salmon  | 17,5 |
| <b>VERDEJO ° RUEDA</b><br>geurig - fris - fruitig  | 6    |
| <b>CHARDONNAY ° PAYS DOC</b><br>vol - romig - eiken  | 7    |
| <b>SAUVIGNON BLANC ° PFALZ</b><br>fris - stuivend - mineraal                                       | 7,5  |
| <b>VIOGNIER (BIO) ° VALENCIA</b><br>aromatisch - steenvrucht                                       | 8    |
| <b>GRUNER VELTLINER ° KAMPTAL</b><br>verfijnd - zuiver - witte peper                               | 8,5  |
| <b>CHARDONNAY ° LIMOUX</b><br>complex - intens - eiken   | 9,5  |
| <b>MARSANNE ° NOORD-RHONE</b><br>weelderig - rijp - kruidig  | 10   |
| <b>LANGUEDOC ROSÉ</b><br>licht - fruitig - aardbei   | 6    |
| <b>SYRAH ° PAYS D'OC</b><br>zwart fruit - droppig  | 6    |
| <b>APPASIMENTO ° PUGLIA</b><br>doorstoofd - pruimen - tabak  | 7    |
| <b>PINOT NOIR ° CHILI</b><br>licht - veel fruit - aards  | 7,5  |
| <b>GRENACHE BLEND ° LANGUEDOC</b><br>verfijnd - zacht - kruidig                                    | 8    |
| <b>TEMPRANILLO ° RIOJA RESERVA</b><br>rijp - vanille - nieuw eiken                                 | 9    |
| <b>HAUT-MÉDOC DE GISCOURS 2016<br/>BORDEAUX</b><br>klassiek - complex<br>geschonken met de coravin | 15   |

**SOMMELIER'S KEUZES**  
altijd extra wijnen per glas

## DELICATESSEN

OM TE DELEN OF ALS EXTRA VOORGERECHT

|  |      |
|--|------|
| <b>RILLETES</b><br>geserveerd met tafelzuren en brood  | 11,5 |
| <b>PATÉ DU MOMENT</b><br>paté van het moment geserveerd met brood  | 13   |
| <b>NEMS DE CANARD (6)</b><br>pekingeend in filodeeg, suikersla en munt,<br>met hoisinmayonaise en zoetzure uitjes                          | 16,5 |
| <b>BITTERBALLEN (6)</b><br>naar eigen recept met maggimayonaise  | 9    |
| <b>PAIN ET BEURRE</b><br>brood met gezouten boter van 'le saunier'   | 6    |
| <b>CAMEMBERT FLAMBÉ ✓</b><br>warme camembert aan tafel<br>geflambeerd  | 12,5 |
| <b>CRÈME DE CHÈVRE ✓</b><br>heerlijk romige geitenkaascrème, dukkah<br>gefrituurde prei en krokant herdersbrood                            | 11   |
| <b>CROQUETTES DU FORET (6) ✓</b><br>paddenstoelenkroketjes<br>met een wolkje comté en kruidenmayonaise                                     | 12,5 |
| <b>TRUFFELCHIPS</b> met hazelnootmayonaise ✓   | 6,5  |
| <b>OESTERS</b> - per 3 stuks   | 12   |
| <b>KAVIAAR</b> - 50 gram<br>met oeufs mayonnaise en blinis met zure room   | 90   |
| <b>LES OEUFS</b>   |      |
| <b>MAYONNAISE &amp; CANARD (6)</b><br>gekookte en gehalveerde eitjes met<br>maggi-mayonaise, julienne van<br>gerookte eendenborst en cress | 13   |
| <b>CREVETTES &amp; COCKTAIL (6)</b><br>gekookte en gehalveerde eitjes met<br>cocktailsaus, hollandse garnaal<br>en forel'kaviaar'          | 14   |