

PETITS PLATS

| | |
|---|----|
| BELLAMI'S BISQUE | 16 |
| langoustinebisque afgemaakt met cognac, zure room, appel, dille en rivierkreeftstaartjes | |
| VICHYSOISE ✓ | 14 |
| gekoelde romige aardappel-preisoep met hazelnootolie, druiven-verjus en rode pruim | |
| SAUMON FUMÉ | 17 |
| koud gerookte zalm, hartige flan van spinazie mierikswortel en gefermenteerd mosterdzaad | |
| STEAK TARTARE | 18 |
| tartaar van runderbavette, tomatenconfiture crème 'bearnaise' en krokant van aardappel | |

BISTRO PLATS

| | |
|---|----|
| QUENELLES - LA ROYALE | 29 |
| snoekbaarsquenelles met een romige kreeftensaus pommes amandes en brunoise van lentegroentes | |
| HACHIS PARMENTIER | 25 |
| ovenshotel met ons klassiek draadjesvlees aardappelpuree en rode wijnjus | |
| CHOIX DU BOTANIST ✓ | 26 |
| de vegetarische aanbeveling(en) van de dag | |
| BOUCHEE À LA REINE | 32 |
| bladerdeegpastei met romige lamsragout gepocheerde gehaktballetjes, lamszwezerik en lamsjus met asperge en velderwten | |
| STEAK CALVADOS | 36 |
| gebraden biefstuk van runderhaas, aardappelpuree à la chef 'Robuchon', calvados-jus met spekjes, sjalot en gekarameliseerde appeltjes | |
| SALADE CÉSAR ✓ | |
| suikersla, biologisch eitje, parmezaanse kaas, croutons, tomaatjes en caesardressing | 19 |
| met anjovisfilet | 19 |
| met getrancheerde biefstuk | 26 |

DU MOMENT

Naast à la carte kaart,
stellen wij u ook graag
gerechten van het moment
voor

Deze wisselen regelmatig
en lichten wij dan ook
graag toe aan tafel

LES GARNITURES 6,5

frites
met hazelnootmayonaise

groene salade

LES FROMAGES

| | |
|----------------------|----|
| selectie van 3 kazen | 11 |
| selectie van 5 kazen | 16 |

LES DESSERTS

| | |
|---|-----|
| FRIANDISES van patissier Spataro | 9,5 |
| MACARON , per stuk | 2,5 |
| AFFOGATO bolletje vanille-ijs overschonken met espresso | 6 |
| FRAISE ROMANOFF aardbeien gemarineerd in vodka, geslagen room met aardbei en verveine | 10 |
| CRÊPES SUZETTE flensjes met vanillie-ijs sinaasappelbotersaus en vlierbloesem | 12 |