

## PETITS PLATS

<b>BELLAMI'S BISQUE</b>	16
langoustinebisque afgemaakt met cognac, zure room, appel, dille en rivierkreeftstaartjes	
<b>SOUFFLÉ</b> ✓	16
dubbel gebakken soufflé van op eikenhout gerookte farmhouse cheddar met gefrituurde prei	
<b>SAUMON FUMÉ</b>	17
koud gerookte zalm, hartige flan van spinazie, mierikswortel en gefermenteerd mosterdzaad	
<b>STEAK TARTARE</b>	18
tartaar van runderbavette, tomatenconfiture, crème 'bearnaise' en krokant van aardappel	

## BISTRO PLATS

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

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