

WIJN PER GLAS

CAVA BRUT	8,5
MAS FI BRUT mousserend alcoholvrij	9,5
CHAMPAGNE sebastien daviaux extra brut	17,5
VERDEJO ° RUEDA geurig - fris - fruitig	6,5
CHARDONNAY ° PAYS DOC vol - romig - eiken	7,5
SAUVIGNON BLANC ° LOIRE fris - stuivend - mineraal	8
VIIGNIER ° CÉVENNES aromatisch - steenvrucht	8,5
ALBARIÑO ° RIAS BAIXAS fris - aromatisch - zilt	9
CHARDONNAY ° BOURGOGNE rijk - intens - complex	10
MARSANNE ° RHONE weelderig - rijp - kruidig	11
LANGUEDOC ROSÉ licht - fruitig - aardbei	6,5
SYRAH ° PAYS D'OC zwart fruit - soepel	6,5
APPASIMENTO ° PUGLIA doorstoofd - pruimen - tabak	7,5
MALBEC ° PAYS D'OC rijp - kruidig - droppig	8,5
GAMAY ° BEAUJOLAIS elegant - veel fruit - licht aards	9,5
TEMPRANILLO ° RIOJA RESERVA sappig - vanille - nieuw eiken	10
CH. LILIAN LADOUYS 2015 ST-ESTEPHE, BORDEAUX klassiek - complex geschonken met de coravin	15

SOMMELIER'S KEUZES
altijd extra wijnen per glas

DELICATESSEN

om te delen of als extra voorgerecht

CAMEMBERT FLAMBÉ ✓ warme camembert aan tafel geflambeerd	13
CROQUETTES FORESTIÈRES (6) ✓ handgemaakte paddestoelenkroketjes, met lavasmayonaise	12
FROMAGE FRAIS smeerbare verse kaas, gemarineerde sjalot, knoflook en bieslook met vers gebakken brood	9
TRUFFELCHIPS met hazelnootmayonaise ✓	6,5
RILLETES DU MAISON boterzacht smeersel van ons eigen draadjesvlees en bacon met uienjus en yorkshire pudding	16
NEMS DE CANARD (6) pekingeend in filodeeg, suikersla en munt, met hoisinmayonaise en zoetzure uitjes	17
BITTERBALLEN (6) naar eigen recept met maggimayonaise	9
KAVIAAR - 30 gram met oeufs mayonnaise, blinis en zure room	80
ANCHOIS getoaste croissant, boter, truffel en anjovisfilet	14
LES OEUFs MAYONNAISE	
CANARD (6) gekookte en gehalveerde eitjes met maggi-mayonaise, julienne van gerookte eendenborst en cress	13
HUSZÁR eitje op rundvleessalade met witte pepersaus	6
OESTERS - per 3 stuks	
NATURE met citroen	12
BLOODY MARY vodka, tomaat, selderij, tabasco	14