

WIJN PER GLAS

CAVA BRUT	8,5
MAS FI BRUT mousserend alcoholvrij	9,5
CHAMPAGNE sebastien daviaux extra brut	15
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
PRIMITIVO, NEGROAMARO ° PGA 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 paddenstoelenkroketjes, met lavasmayonaise	12
FROMAGE FRAIS ✓ smeerbare verse kaas, gemarineerde sjalot, knoflook en bieslook met vers gebakken brood	9
GROENTECHIPS ✓ met dip van geitenkaas, biet en druivenmost	7,5
RILLETES DU MAISON boterzacht smeersel van ons eigen draadjesvlees en bacon met uienjus en yorkshire pudding	16
LIKKEPOT smeerpaté met kruiden, paprika, tomaat en toastjes	9
CANARD & WALDORF (6) eend met specerijen in filodeeg, slaschuitjes met appel, walnoot en knolselderij	17
TARTE TATIN omgekeerd appeltaartje, met geitenkaas en bloedworst uit de oven	11
KAVIAAR - 30 gram met eitjes met maggi-mayonaise, kaaswafeltjes en zure room	80
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
MAITRE d'HOTEL de klassieke kruidenboter	15