

WIJN PER GLAS

CAVA BRUT	8,5
MAS FI BRUT mousserend alcoholvrij	9,5
CHAMPAGNE sebastien daviaux extra brut	15,5
SAUVIGNON BLANC ° LANGUEDOC fris - stuivend - mineraal	6,5
VERDEJO ° RUEDA geurig - fris - fruitig	7,0
CHARDONNAY ° PAYS DOC vol - romig - eiken	7,5
PICPOUL ° LANGUEDOC fris - aromatisch - zilt	8
ELZAS BLEND ° ALSACE rond - aromatisch - vriendelijk	9
CHARDONNAY ° BOURGOGNE rijk - intens - complex	10
MARSANNE ° RHONE weelderig - rijp - kruidig	11
LANGUEDOC ROSÉ licht - rood fruit - watermeloen	6,5
PROVENCE ROSÉ licht - aardbei - groene kruiden	9,5
SYRAH ° PAYS D'OC zwart fruit - soepel	6,5
PRIMITIVO-NEGROAMARO ° PUGLIA doorstoofd - pruimen - tabak	7,5
MALBEC ° PAYS D'OC rijp - kruidig - droppig	8,5
TEMPRANILLO ° RIOJA RESERVA sappig - vanille - nieuw eiken	10
CHATEAU RAMAFORT 2016 MÉDOC, BORDEAUX klassiek - complex	12

SOMMELIER'S KEUZES
altijd extra wijnen per glas

DELICATESSEN

om te delen of als extra voorgerecht

BRIOCHE ✓ kaasbrioche met olijf, prei-olie en verse kaas	9
CAMEMBERT FLAMBÉ ✓ warme camembert aan tafel geflambeerd	13
CHÈVRE & TOMATE (6) ✓ gefrituurde deegkussentjes met een vulling van 3 soorten kaas, afgemaakt met zachte geitenkaas, gemarineerde tomaat en tijm	10
CRÈME DE THON crème van tonijn met dille en toastjes	10
OESTERS NATURE met citroen, 3 stuks	12
CANARD & WALDORF (6) filodeeg gevuld met gemarineerde eend, slaschuitjes met appel, walnoot en knolselderij	17
SCAMPI & TARTARE (5) scampikroketjes met tartaar van scampi en zoet pittige knoflookmayonaise	16
FONDUE AU TRUFFE ✓ kleine kaasfondue van reade jutter, met 5 gram vers geraspte zomertruffel, druifjes, roodlof en brood <i>ook lekker als hoofdgerecht</i>	26

LES OEUF'S MAYONNAISE

CANARD (6) gekookte en gehalveerde eitjes met maggi-mayonaise, julienne van gerookte eendenborst en cress	13
VADOUVAN (6) gekookte en gehalveerde eitjes met vadouvan-mayonaise, spekkaantjes blauwe druif en mosterdparels	13
KAVIAAR - 30 gram 30 gram kaviaar met eitjes maggi-mayonaise, kaaswafeltjes en zure room	80