

WIJN PER GLAS

CAVA BRUT	8,5
MAS FI BRUT mousserend alcoholvrij	9,5
CHAMPAGNE sebastien daviaux extra brut	16
SAUVIGNON BLANC ° LANGUEDOC fris - stuivend - mineraal	6,5
VERDEJO ° RUEDA geurig - fris - fruitig	7
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	7
SYRAH ° PAYS D'OC zwart fruit - soepel	6,5
PRIMITIVO ° PUGLIA doorstoofd - pruimen - tabak	7,5
GRENACHE-SYRAH-MOURVÈDRE vol - rijp - kruidig	8
GAMAY ° BEAUJOLAIS elegant - veel fruit - licht aards	9
TEMPRANILLO ° RIOJA RESERVA sappig - vanille - nieuw eiken	10
NEBBIOLO ° PIEMONTE gestructureerd - cranberry - rozen	11,5
CHATEAU RAMAFORT 2018 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
OESTERS NATURE met citroen, 3 stuks	12
CAMEMBERT FLAMBÉ ✓ warme camembert aan tafel geflambeerd	13
CROQUETTES DU FORET (6) ✓ handgemaakte bospaddestoelenkroketjes, met een groene kruidenmayonaise	14
CANELÉS (4) Bordelais minigebakje met rum en vanille, eendenlevermousse en blauwe bes	16
CANARD & WALDORF (6) filodeeg gevuld met gemarineerde eend, slaschuitjes met appel, walnoot en knolselderij	17
SCAMPI & TARTARE (5) scampikroketjes met tartaar van scampi, verveine en vanille olie	16
FONDUE AU TRUFFE ✓ kleine franse kaasfondue, met 5 gram vers geraspte truffel, druifjes, roodlof en brood <i>ook lekker als hoofdgerecht</i>	26

LES OEUFS MAYONNAISE

CANARD (6) gekookte en gehalveerde eitjes met maggi-mayonaise, julienne van gerookte eendenborst en cress	13
VADOUVAN (6) gekookte en gehalveerde eitjes met crème van tonijn en vadouvan, spekkaantjes, blauwe druif en mosterdparels	14
KAVIAAR - 30 gram 30 gram kaviaar met eitjes maggi-mayonaise, kaaswafeltjes en zure room	80