

DELICATESSEN

om te delen bij het aperitief of als extra voorgerecht

OESTERS NATURE met citroen, 3 stuks 12

WARME GRUYÈRE OLIJF-BRIOCHE:

FAISSELLE ✓ verse kaas en prei 9

LIKKEPOT gekruide roompaté 13

CROQUETTES DU FORET (6) ✓ 14
handgemaakte bospaddestoelenkroketjes,
met een groene kruidenmayonaise

CAMEMBERT FLAMBÉ ✓ 13
warme camembert aan tafel geflambeerd

CANARD & WALDORF (6) 18
filodeeg gevuld met gemarineerde eend,
slaschuitjes met appel, walnoot en knolselderij

SCAMPI & TARTARE (5) 16
scampikroketjes met tartaar van scampi,
verveine en vanille olie

FONDUE AU TRUFFE ✓ 27
kleine franse kaasfondue,
met 5 gram vers geraspte truffel, druifjes,
roodlof en brood

LES OEUF MAYONNAISE

CANARD (6) 14
gekookte en gehalveerde eitjes met
maggi-mayonaise, julienne van
gerookte eendenborst en cress

VADOUVAN (6) 14
gekookte en gehalveerde eitjes met
crème van tonijn en vadouvan,
spekkaantjes, blauwe druif en mosterdparels

KAVIAAR - 30 gram 85
30 gram kaviaar met eitjes maggi-mayonaise,
kaaswafeltjes en zure room

SALADE CÉSAR ✓

suikersla, biologisch eitje,
parmezaanse kaas, croutons,
tomaat en caesardressing 21

met ansjovisfilet 21

met getrancheerde biefstuk 29

LES GARNITURES 7

frites met dijonmayonaise

groene salade met vinaigrette

haricots verts met spek

LES FROMAGES

selectie van 3 kazen 12

selectie van 5 kazen 17

LES DESSERTS

PARIS BREST 12
parijse soes met een
witte chocoladevulling en
coulis van rood fruit

MOUSSE AU CHOCOLAT 12
mousse van pure chocolade
karamelsaus en vanilleroom

FRIANDISES 9,5

MACARON, per stuk 2,5

AFTER EIGHT (8) 5,5
de enige echte,
met mintcrème gevulde
flinterdunne chocolaatjes

AFFOGATO 6,5
bolletje vanille-ijs
overschonken met espresso