

BROOD & PATISSERIE

We bakken elke dag verse patisserie
en brood met Nederlandse en Franse granen

Hele broden <i>voor thuis</i>	zie bord
Cakes en tartelettes <i>voor hier of thuis</i> <i>vraag de bediening naar de smaken</i>	vanaf 5

APPETIZERS

Voor de hele dag

Slakken in kruidenboter	12
Oeufs mayonaise	7
Oesters fine de claire <i>per stuk</i>	4
Ardennerham	8
Focaccia, lardo, ansjovis	7
Gefrituurde oesterzwammen, peterselie-aioli	8
Kaasselectie van fromagerie L'Amuse	15
Frites, mayonaise	6

LUNCH AANRADER

Wisselend lunchgerecht, snel en in het seizoen
Tot 14.00 uur

Tarte flambée classique	19
Vegetarisch	15

Allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten!

UIT DE KEUKEN

Kies à la carte of bestel het chef's menu

Stracciatella, rabarber, groene asperges	15
Makreel, doperwt, verjus	16
Gele gazpacho, ananas tomaat, mais	14
Steak tartare, oestermayonaise, shiso	18
Courgette, aji amarillo, salsa	19
Kabeljauw, ijsbergsla, mosselsaus	24
Gasconne kalfsschnitzel, aardappelsalade	26
Varkensbuik, paddenstoel XO-saus	21
Pavlova, rabarber	9
Baba au rhum, aardbei, room	9
Must try! Huisgemaakt softijs, pinda, karamel	7,5

CHEF'S MENU

De gastheer of -vrouw licht graag toe wat de chef
vandaag serveert

Drie gangen chef's menu	42
Vier gangen chef's menu	52

Alle gerechten en menu's worden geserveerd met
ons brood en de allerlekkerste garnituren.

Beurre de Baratte, onze boter uit Normandië is trouwens ook
te koop voor thuis

Beurre de Baratte met fleur de sel 100 gr	5
---	---

Ambachtelijk, product gefocust, bistrostijl, f ck tilapia,
boter maakt alles lekker, seizoensgebonden, drink goede wijnen