



ROSÉ WIJNEN

	Glas	Fles
ROSÉ, Domaine Saint Félix, Pays de l'Hérault, Frankrijk Sappige, bleek roze, licht kruidige rosé in de 'provençe' stijl	€ 4,50	€ 23,00
GRENACHE, Syrah & Cinsault, Côtes de Provence NO.3 Een frisse, elegante en levendige wijn		€ 33,50

RODE WIJNEN

GARNACHA, Viejo Marchante, Valdepeñas, Spanje Vol en soepel met krachtig donkerrood fruit	€ 4,50	€ 23,00
SANGIOVESE MERLOT, Nesolino, Emilia Romagna, Italië Lichtvoetig, fruitig en opwekkend; soepele rode wijn	€ 4,50	€ 23,00
CABERNET SAUVIGNON, DUMANET' 2016, Narbonnais Frankrijk Krachtig en intens maar ook rijp en zwoel met een romige finesse en een vleugje peper.	€ 5,50	€ 27,00
PINOT NOIR, Villa Wolf, Pfalz, Duitsland Lichte, geurige rode wijn met aroma van rijpe kersen	€ 6,00	€ 29,00
PARDUSCO, Alvarelho, Anselmo, Portugal Verleidelijk en sappig; een soepele rode wijn		€ 30,00
BLAUER ZWIEGELT KLASSIK, Gruber, Oostenrijk Kruidig, soepel en sappig met een fijne frisheid		€ 30,00
MENCIA CUATRO PASOS, Bierzo, Spanje Spetterend fruit, puur en fris; fruitig glas wijn		€ 32,50
MALBEC LA CONSULTA, Bodega Catena Zapata, Mendoza Argentinië, Intense geur, krachtig, rijp fruit, bosbessen en kersen, mooi rokerig, kruiden en mokka		€ 38,00
DOLCETTO D'ALBA, Luciano Sandrone, Piemonte, Italië Verfijnd rood van de Dolcetto druif; medium vol maar met lekkere bite..		€ 45,00
JAROS, TEMPRANILLO, Cabernet & Merlot, Ribeira del Duero, Spanje Mooi warm en zwoel, zoet door het hout, een aangename kruidigheid		€ 52,00
NATIVAE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, Tenuta Ullisse, Italië Puur zonder toevoeging van sulfiet.		€ 57,50
CHATEAU BEL-AIR, PUISSEGUIN SAINT EMILION, Bordeaux Frankrijk Heerlijke klassieke Bordeaux met cassis, ceder, vanille en soepele tannines		€ 54,00



MOUSSERENDE WIJN

	Glas	Fles
CAVA BRUT RAVENTOS, Macabeo, Xarel-lo & Parellada, Spanje Zachte en open geur, fijn belletje	€ 7,50	€ 42,50
SPUMANTE 'IL GRIGIO', Collavini, Friuli, Italië Heerlijk zachte, fruitige blend van chardonnay en prosecco druiven		€ 34,00
CHAMPAGNE BILLECART SALMON 'BRUT RÉSERVE', Frankrijk Stijlvolle, strak droge Champagne met fijne mousse		€ 95,00
CHAMPAGNE BILLECART SALMON 'BRUT RÉSERVE', Halfje		€ 49,50

WITTE WIJNEN

VERDEJO, Viejo Marchante, Valdepeñas, Spanje Frisse, mild droge witte wijn uit de 'vallei van de stenen'	€ 4,50	€ 23,00
CHENIN BLANC, Spier Estate Stellenbosch, Zuid Afrika Fris, vlierbloesem, rijpe peer en passievrucht: aromatisch en sappig.	€ 5,00	€ 25,00
VIOGNIER, Croix de la Residence, Languedoc, Frankrijk Volle, geurige, heerlijk zachte witte wijn	€ 5,00	€ 26,00
CHARDONNAY RESERVE BELLEVAUX, Narbonnais, Languedoc Frankrijk Rijp fruit als abrikozen en perzik, smaken van vanille, noten en toast.	€ 5,60	€ 28,00
RIESLING TROCKEN, Villa Wolf, Pfalz, Duitsland Heerlijke fris droge Riesling van de 'koning' van de Mosel, Dr. Ernst Loosen		€ 30,00
CHARDONNAY 'SPHYNX' STEENBERG, Western Cape, Zuid Afrika Volle, op barrique gerijpte Chardonnay met heerlijk romige smaak.		€ 42,00
GRUNER VELTLINER WAGRAM, Fritsch, Wagram, Oostenrijk Licht en fris, elegant van smaak met sappige rijpe gele appel, peer en citrus.		€ 37,00
PINOT GRIGIO, Tiefenbrunner, Alto Adige Italie Opwekkend in geur en smaak, met dat typische kruidige karakter van deze druif.		€ 36,00
ALVARINHO MURO ANTIGOS, Anselmo Mendes, Portugal Fijne geur, rijkdom, mooie zuren; droge witte wijn.		€ 42,00
CAMPAGNE, MACABEU & CHARDONNAY, Château de Gaure, Frankrijk Afdronk heeft mooie lengte gepaard met frisheid		€ 36,00
SANCERRE Domaine Serge Laloue, Loire Frankrijk Klassieke Loire Sauvignon Blanc, fris mineralig en verfijnd.		€ 49,00
AUXERROIS SCHOUWEN DRUIVENLAND, Kleine Schorre, Zeeland, Nederland Wit fruit, sappig met een ziltige afdronk.		€ 52,00

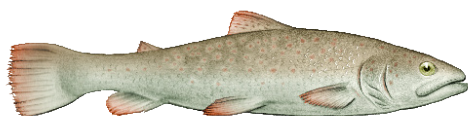


VOORGERECHT

OESTERS Citroen, rode wijnazijn en tabasco	€ 3,00 p.s.
BROOD Met gebrande boter	€ 3,50
BROOD Met olijfolie en gedroogde kruiden dip	€ 3,50
SOEP Wisselende soep van de dag	€ 7,50
STEAK TARTAAR KLASSIEK Eidooier, tabasco, kappertjes en toast	€ 9,50
CARPACCIO VAN PULPO Met citroen, haringkaviaar en tomaten concasse	€ 10,50
MAKREEL CEVICHE Avocado, radijs en salty fingers	€ 10,00
BOERENPATE Brioche, radijs, cornichon	€ 8,50
COQUILLES Gebrande boter, gerookte amandel, citroen en kiemgroentes	€ 12,50
GEBAKKEN EENDENLEVER Gekarameliseerde ui, little gem, balsamicostroop, brioche	€ 11,00

SALADE

VOORJAARSSALADE Groene asperges, tuinboon, edamame, doperwten, munt, koriander, feta, pistache, citoenvinaigrette. *groot (met gepocheerd ei en krieltjes)	KLEIN € 11,50 GROOT € 17,50
SALADE PANZANELLA Grote croutons, buratta, tomaten, basilicum, rode ui, balsamicodressing, parmaham	KLEIN € 11,50 GROOT € 17,50



HOOFDGERECHT

OSSENHAAS Gemengde salade, friet, jus + Eendenlever €5 + Champignons €3	€ 26,50
GEBONDEN DUBBELE DORADE FILET Citroen, rozemarijn, beurre noisette, doperwten, zee- kraal, groene asperges, krieltjes	€ 22,00
PIEPKUIKEN Citroen, tijm, zomergroentes, knoflook, frietjes	€ 17,50
GAMBA'S A LA AIJOLI Gamba's, knoflook, citroen, bieslook, brood	€ 17,50
PASTA VONGOLE Spaghetti, vongole, venkel, knoflook, witte wijn, pe- terselie, rode peper	€ 17,50
RAVIOLI BURRO E SALVIA Ricotta, parmezaan, boter, gerookte amandelen, salie, groene asperges, rucola	€ 17,00

2 PERSONEN

DIKBIL RUND RIBEYE (500 gram) Met jus, bearnaise, zomergroentes en friet	€ 45,00
--	---------

BIJGERECHTEN

FRANSE FRIETJES	€ 4,00
CHILLI FRIETJES	€ 4,00
TRUFFEL PARMEZAAN FRIETJES	€ 4,00

DESSERTS

BONBONS	€ 1,00
KAASPLATEAU Met vijgenjam en kletzenbrood	p.s. € 11,50
FERDINAND BOL Witte chocolade, cheesecake, bastogne, passievrucht, mango	€ 8,00
ROOD FRUIT Met vanillehangop, aardbeien sorbet en vlierbloesem	€ 8,00



DESSERT WINE

RUBY PORT RESERVA, Quinta do Passadouro, Portugal	€ 5,50
PX, Bodegas Toro Albala, Montilla Morilles, Spanje	€ 6,50
TAWNY PORT RESERVA, Quinta do Passadouro, Portugal	€ 6,50
MUSCAT DE RIVESALTES, Mas las Cabes, Roussio	€ 4,50

COFFEE

Ristretto	€ 2,60
Espresso	€ 2,60
Espresso macchiato	€ 3,00
Double espresso	€ 3,50
Flat white	€ 3,80
Coffee	€ 2,70
Cappuccino	€ 2,80
Latte	€ 2,90

DIGESTIVES

Hierbas	€ 4,00
Cointreau	€ 5,00
Amaretto	€ 5,00
Patricia Koffie likeur	€ 5,00
Mozart White Chocolat	€ 5,00
Sambuca	€ 5,00
Baileys	€ 5,00
Kahlua	€ 5,00
Johnny Walker Red Rye Whisky	€ 5,00
Bulleit Bourbon	€ 6,00
Calle 23 Tequila	€ 5,00
Carralejo Reposado	€ 5,50
Patron Anejo	€ 7,00
Vida Mezcal	€ 6,00



DESSERT WIJNEN

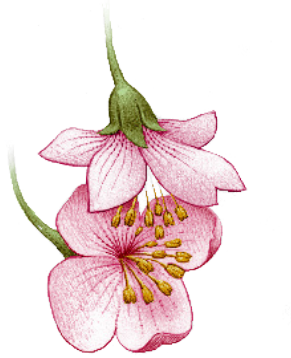
RUBY PORT RESERVA, Quinta do Passadouro, Portugal	€ 5,50
PX, Bodegas Toro Albala, Montilla Morilles, Spanje	€ 6,50
TAWNY PORT RESERVA, Quinta do Passadouro, Portugal	€ 6,50
MUSCAT DE RIVALES, Mas las Cabes, Rouissillon, France	€ 4,50

KOFFIE

Ristretto	€ 2,60
Espresso	€ 2,60
Espresso macchiato	€ 3,00
Dubbele espresso	€ 3,50
Flat white	€ 3,80
Koffie	€ 2,70
Cappuccino	€ 2,80
Latte	€ 2,90

DIGESTIVES

Hierbas	€ 4,00
Cointreau	€ 5,00
Amaretto	€ 5,00
Patricia Koffie likeur	€ 5,00
Mozart White Chocolat	€ 5,00
Sambuca	€ 5,00
Baileys	€ 5,00
Kahlua	€ 5,00
Johnny Walker Red Rye Whisky	€ 5,00
Bulleit Bourbon	€ 6,00
Calle 23 Tequila	€ 5,00
Carralejo Reposado	€ 5,50
Patron Anejo	€ 7,00
Vida Mezcal	€ 6,00

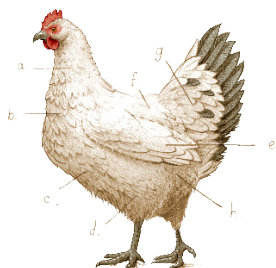


STARTER

OYSTERS Lemon and red wine vinegar and tabasco	€ 3,00 p.s.
BREAD With roasted butter	€ 3,50
BREAD With olive oil and dried herbs dip	€ 3,50
SOUP Changing weekly	€ 7,50
STEAK TARTAR CLASSIC Egg yolk, tabasco, capers, toast	€ 9,50
CARPACCIO PULPO With lemon, herring caviar and tomato concasse	€ 10,50
MACKEREL CEVICHE Avocado, radish and salty fingers	€ 10,00
FARMERS PÂTÉ Brioche, radish, cornichon	€ 8,50
SCALLOPS Butter, smoked almond, lemon and sprouts	€ 12,50
FRIED DUCK LIVER Caramelized onion, little gem, balsamic syrup, brioche	€ 11,00

SALAD

SPRING SALAD Green asparagus, broad bean, edamame, peas, mint, coriander, feta, pistachio, lemon vinaigrette. * large (with poached egg and potatoes)	SMALL € 11,50 LARGE € 17,50
SALAD PANZANELLA Large croutons, tomatoes, basil, red onion, balsamic dressing, buratta and Prosciutto	SMALL € 11,50 LARGE € 17,50



MAIN

BEEF TENDERLOIN Mixed salad, fries, gravy + Duck liver € 5 + Mushrooms € 3	€ 26,50
DORADE FILET Lemon, rosemary, beurre noisette, peas, samphire, green asparagus, potatoes	€ 22,00
SPRING CHICKEN Lemon, thyme, summer vegetables, fries, garlic	€ 17,50
GAMBA'S A LA AIJOLI Gamba's, garlic, lemon, chives, sauce, bread	€ 17,50
PASTA VONGOLE Spaghetti, vongole, fennel, garlic, white wine, parsley, red pepper	€ 17,50
RAVIOLI BURRO E SALVIA Ricotta, parmesan, butter, smoked almond, sage, green asparagus, arugula	€ 17,00

2 PERSONS

DIKBIL BEEF RIBEYE (500 gram) With gravy, bearnaise, summer vegetables and fries	€ 45,00
--	---------

SIDES

FRENCH FRIES	€ 4,00
CHILLI FRIES	€ 4,00
TRUFFLE PARMESAN FRIES	€ 4,00

DESSERTS

BONBONS	€ 1,00
CHEESE PLATTER With fig jam and bread	p.s. € 11,50
FERDINAND BOL White chocolate, cheesecake, bastogne, passion fruit, mango	€ 8,00
RED FRUIT With vanilla-hangop, strawberry sorbet and elderflower	€ 8,00