Small Hunger

Olijven Olives	€ 6
Kroket van Duroc varken Croquettes de porc Duroc	€ 9 stuk/pièce
Garnaalkroket Croquette de crevettes	€ 10 stuk/pièce
Huisgemaakte goujonettes met tartaar Goujonettes fait maison sauce tartare	€ 15
Assortiment fijne charcuterie Assortiment de charcuteries fines	€ 20 / € 35
Assortiment geaffineerde kazen Assortiment de fromages affinés	€ 16 / € 30
Cecina de Buey 'Rubia Gallega' met rucola Cecina de Buey 'Rubia Gallega' et roquette	€ 16
Camembert in de oven Camembert au four	€ 15
Blikje sardienen in biologische olijfolie Boîte de sardines à l'huile d'olive biologique	€ 8

Alles wordt geserveerd met vers brood / Le tout servi avec du pain frais
Extra brood/pain: € 2.50



SUGGESTIONS

Langoustine à la plancha	€ 14 stuk/pièce
Tartiflette au reblochon met salade	€ 20
Oesters “Gillardeau n°3” per 3 of 6 Huitres “Gillardeau n°3” par 3 ou 6	€ 15 / € 30
Gebakken flespompoen met burrata, salie en sinaas Butternut à la sauge et orange avec burrata	€ 19
Karnemelksmeus met gepocheerd ei en garnalen Purée de pommes de terre au babeurre et aux crevettes grises	€ 26
Plumilla van Iberico met mosterdsaus Plumilla de porc Iberico sauce moutarde	€ 27
Gebakken St Jacobsnoten uit Dieppe met aardpeer Coquilles de Dieppe aux Topinambours	€ PVD
Filet van wilde eend met wortel en girolle Filet de canard sauvage, crème de carottes et girolle	€ 38

SIDES

Karnemelksmeus/Purée de pommes de terre au babeurre	€ 6
Gebakken aardappel / Pommes de terre sautées	€ 5
Assortiment seizoensgroenten / Légumes de saison	€ 7

DESSERT

Crème brulée Crème brulée	€ 12
Gepocheerde peer met cocolade ijs Poire pochée et glace chocolat	€ 12
No longer hungry, but still thirsty? Try Kiyoko Yuzu as a dessert. A lovely blend of Sake and fresh Yuzu Juice!	€ 8



Kitchen Hours
lunch: 12u - 14u
diner: 18u30-21u