

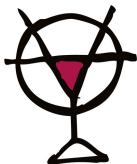
## TO SHARE OR NOT TO SHARE

doorlopend verkrijgbaar - disponible en continu

|                                                                                         |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Olijven<br>Olives                                                                       | € 5             |
| Blikje Portugese Sardienen<br>Boite de sardines Portugaises                             | € 8             |
| Kroketjes van Duroc varken<br>Croquettes de porc Duroc                                  | € 9             |
| Garnaalkroket<br>Croquette de crevettes                                                 | € 10 stuk/pièce |
| Assortiment fijne charcuterie<br>Assortiment de charcuteries fines                      | € 17 / €29      |
| Assortiment geaffineerde kazen<br>Assortiment de fromages affinés                       | € 13 / €20      |
| Cecina de Buey 'Rubia Gallega' met rucola<br>Cecina de Buey 'Rubia Gallega' et roquette | € 15            |

Alles wordt geserveerd met vers brood / Le tout servi avec du pain frais

Extra brood/pain: € 2.50



## Voorgerecht - Entrée

|                                                           |                 |
|-----------------------------------------------------------|-----------------|
| Langoustine à la plancha                                  | € 13 stuk/pièce |
| Txistorra (pittige Baskische worst) met paprikacrème      | € 16            |
| Txistorra (saucisson piquant Basque) au crème de poivrons |                 |
| Gepocheerd ei met paddenstoelen en parmezaan              | € 16            |
| l'Oeuf parfait aux champignons et parmesan                |                 |

## Hoofdgerecht - Plat

|                                                         |      |
|---------------------------------------------------------|------|
| Geroosterde butternut met burrata en salie              | € 22 |
| Butternut rôti avec burrata et sauge                    |      |
| Gebakken zeebaars met bloemkool en citroenboter         | € 34 |
| Filet de bar de ligne au chou-fleur et beurre de citron |      |
| Dry Aged Simmental met wortel en rapen                  | € 37 |
| Dry Aged Simmental aux carottes et navets               |      |

## Dessert

|                                                                                                                 |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Crème brulée met sinaas en Grand Marnier                                                                        | € 12 |
| Crème brulée à l'orange et Grand Marnier                                                                        |      |
| Gepocheerde peer met vanille-ijs                                                                                | € 12 |
| Poire pochée et glace vanille                                                                                   |      |
| 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