

Small Hunger

Olijven Olives	€ 5
Kroket van Duroc varken Croquettes de porc Duroc	€ 9 stuk/pièce
Garnaalkroket Croquette de crevettes	€ 10 stuk/pièce
Assortiment fijne charcuterie Assortiment de charcuteries fines	€ 17 / €29
Assortiment geaffineerde kazen Assortiment de fromages affinés	€ 13 / €20
Cecina de Buey 'Rubia Gallega' met rucola Cecina de Buey 'Rubia Gallega' et roquette	€ 15
Camembert in de oven met druivencompote Camembert au four et compote de raisins	€ 14

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



Valentine's Menu

Gepocheerd ei met flespompoeën en chorizo

Oeuf parfait avec butternut et chorizo

Gebakken Sint-jakobsvrucht met

aardpeer en oesterzwam

Coquille Saint jacques au topinambour et
pleurotes

Filet van mooie meid met prei en blanke botersaus

Filet de merlu aux poireaux et sauce beurre blanc

of/ou

Gelakt buikspek met wortel en sinaas

Poitrine de porc lacquée, carotte et orange

Gepocheerde peer met vanille en hazelnoot

Poire pochée avec vanille et noisette

of/ou

Kaasbord

Fromages (suppl. € 3)

Kaas/fromage + dessert: suppl €14

Prijs/prix: € 69

Wijnen/vins: € 40



Voorgerecht - Entrée

- Gepocheerd ei met flespompoeu en chorizo € 16
l'Oeuf parfait avec butternut et chorizo
- Langoustine à la plancha € 12 stuk/pièce

Hoofdgerecht - Plat

- Tartiflette au reblochon met salade € 20
- Gelakt buikspek met jonge wortel € 28
Poitrine de porc lacquée et carotte
- Catch of the day dagprijs / prix du jour
Poisson du jour
- Dry Aged Simmental met seizoensgroenten € 40
Dry Aged Simmental aux légumes de saison

Dessert

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



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