

# BON APPÉTIT

## LES SANDWICHES

<b>Carpaccio</b>	14,90
Dun gesneden ossenhaas, crème van parmezaan en truffel op vikingbrood	
<b>Flammkuchen Geitenkaas (v)</b>	16,50
Met peer, gorgonzola en gekarameliseerde sjalotten	
<b>Pulled Pork</b>	14,90
Teriyaki, rode kool, ui en taugé op brioche brood	
<b>Pita Chili Chicken</b>	14,90
Relish van paprika en koriander, knoflook en gember	
<i>Ook verkrijgbaar met <b>no-chicken chunks</b></i>	
<b>Naanbrood Falafel (v)</b>	14,90
Met yoghurt-blauweschimmelkaasspread, zoete aardappel, pompoen en hummus	

### Soupe & Sandwich

**Dagsoep met een broodje naar keuze**  
17,50

**Petit Bouillabaisse met een broodje naar keuze**  
19,90

**Bovenstaande gerechten zijn te bestellen tot 16:00 uur.**

## SALADES

<b>Classic Carpaccio</b>	22,50
Dun gesneden ossenhaas met parmezaan, pijnboompitjes, rucola, kappertjes en truffelmayonaise	
<b>Caesar</b>	21,50
Gegrilde kip, Romaine sla, ansjovisdressing en croutons	
<b>Geitenkaas</b>	21,50
Rode bietencarpaccio, noten, rucola en frambozenchutney	

## VÉGÉTARIEN

<b>Tarte aux Légumes</b>	20,50
Knolselderij, pompoen, aardpeer, truffel, paddenstoelen en morillesaus	
<b>Lauwarme Tajine</b>	20,50
Parelcouscous, gefrituurde camembert, pompoen, kastanje en noten	

## BURGERS

<b>Classic Burger</b>	21,50
Tomaat, ui, BBQ-saus en cheddar	
<b>No-Beef Burger (v)</b>	21,50
Gekarameliseerde uien, camembert pompoen, hummus	
<b>Deluxe Burger</b>	26,50
Prime beef burger, truffelmayonaise, pancetta, oude kaas en gekarameliseerde uien	

Onze burgers worden geserveerd met friet

## DESSERTS

<b>Cheesecake</b>	8,90
Witte chocolade en passievruchten	
<b>Crème Brûlée</b>	8,90
Van pure chocolade	
<b>Tarte aux Poires</b>	8,90
Taartje van peer met walnoten, gorgonzola en ahornsiroop	
<b>Moelleux aux Chocolat</b>	8,90
Met winterfruit en vanille-ijs	
<b>Dessertwijn</b>	7,00
Glas Sauternes - Chateau Laribotte 2017	

Heeft u een allergie? laat het ons weten!

## ENTRÉES & À PARTAGER

<b>Petit Steak Tartare</b>	14,50	<b>Rilette van Ganzenlever</b>	19,50
Met truffelmayonaise en gelei van eigeel		<b>Pain Boursin</b>	17,50
<b>Mini Bouillabaisse</b>	16,90	Uien, olijven en salsa verde	
Vis, schelpdieren en kaascrouton		<b>Huisgemaakte Pâté de Provence</b>	14,50
<b>Escargots</b>	18,50	Met cranberry uienrelish	
Beurre aux herbes		<b>Huisgemaakte Wild Pâté</b>	16,50
<b>Scampi Aioli</b>	14,50	Met cranberry uienrelish	
Met bosui en papadum		<b>Calamari Misto</b>	14,50
<b>Camembert Chaud</b>	18,50	Met antiboise	
Uit de oven met brood		<b>Boulettes Liégeoise (5 st.)</b>	10,50
<b>Olijven</b>	6,50	Gehaktballetjes in zoetzure Luikse saus	
<b>Champignons uit de oven</b>	14,50		
À l'escargots, taleggiokaas		<b>Boulettes Frites (6 st.)</b>	10,50
<b>Jambon Cru</b>	10,50	Gefrituurde gehaktballetjes met aoli	
<b>Sardines Frites</b>	12,50		
Verse gefrituurde sardientjes			

### *Charcuterie et Fromage*

**Plateau** (3 stuks) 19,50  
Supplement 6,50

**St. Maure de Touraine**  
**Delice de Bourgogne**  
**Morbier**  
**Gorgonzola**  
**Old Rotterdam**

**Jambon Cru**  
**Saucisson Fromage Bleu**  
**Saucisson Poivre**  
**Saucisson aux Noix**  
**Saucisson Romarin**  
**Rosette de Lyon**  
**Coppa de Savoie**

## PLATEAU DE FRUITS DE MER

**Plateau de Comedie**  
6 Zeeuwse oesters, gamba's,  
krabpoten, kokkels, Noorse garnalen  
& mosselen  
58,50  
Supplementen:  
Krabpoten 12,50  
Gamba's 19,50  
Halve Kreeft 29,50  
Hele Kreeft 49,50

**Oesters**  
(half dozijn)  
Zeeuwse Creuse  
24,50  
Harty Irelande  
27,50  
Fines de Claire  
29,50  
Proeverij  
28,50

# LES PLATS PRINCIPAUX

## VIANDE

### Steak Tartare\*

Préparé à la minute  
24,50

### Confit de Canard\*

Geconfijte eendenbout met  
zuurkool en spekjes  
23,50

### Steak Café de Paris\*

Rumpsteak met kruidenbotersaus  
28,50

### Poulet au Poivre\*

Kipfilet met pepersaus en rucola  
22,50

### Steak de Cerf\*

Hertenbiefstuk met rode portsaus,  
bramen en cranberries  
34,50

### Boeuf Bourguignon

Met wortel, champignon, spekjes,  
gegratineerd met aardappelpuree  
22,50

\*Keuze bij dit gerecht uit:  
friet of pommes gratin.

## PASTA & RISOTTO

### Risotto Fruit de Mer

Met mosselen, kokkels, scampi's en inktvis  
24,50

### Ravioli Truffel (v)

Met botersaus, sali en truffelpecorino  
24,50

### Ravioli Pompoen (v)

Met botersaus, sali, peer, gorgonzola en  
walnoten  
23,50

### Hertenstoofvles Pappardelle

Met pompoen en champignons  
22,50

## POISSON

### Hakefilet\*

Witvis met kreeftensaus  
23,50

### Doradefilet\*

Doradefilet met teriyaki en oosterse groenten  
24,50

### Lemon-sole\*

Tongschar met citroen-botersaus  
27,50

### Moules à la Comedie\*

Mosselen met knoflook, pastis  
en bleekselderij  
23,90

### Moules à la Bretonne\*

Mosselen met crème fraîche en witte wijn  
24,50

### Market Fish\*

Vraag naar de vangst en bereidingswijze  
(Prijs afhankelijk van de vangst)

### Kreeft uit ons Homarium\*

Halve kreeft thermidor  
39,50

Hele kreeft thermidor  
59,50

## Bistro Spécial

### Bouillabaisse uit Marseille

Rijkelijk gevuld met vis,  
schelpdieren en een kaascrouton  
23,90

Heeft u een allergie? laat het ons weten!