

## SUGGESTIES VAN DE CHEF

## SUGGESTIONS DU CHEF

Asperges op Vlaamse wijze

*Asperges à la flamande*

26 / 36

**WINE** DOMAINE BOUCHIÉ CHATELLIER, POUILLY FUMÉ, 'ARGILE À SILEX', LOIRE, FRANCE 13.50/54

Asperges met mousselinesaus

*Asperges sauce mousseline*

26 / 36

**WINE** DOMAINE BOUCHIÉ CHATELLIER, POUILLY FUMÉ, 'ARGILE À SILEX', LOIRE, FRANCE 13.50/54

Asperges, gepocheerd ei, gravad lax zalm met citrus

*Asperges, oeuf poché, saumon gravlax aux agrumes*

29 / 38

**WINE** DOMAINE BOUCHIÉ CHATELLIER, POUILLY FUMÉ, 'ARGILE À SILEX', LOIRE, FRANCE 13.50/54

Kabeljauw, velouté van asperges, ragout van asperges, chorizo, risotto

*Cabillau, velouté d'asperges, ragout d'asperges, chorizo, risotto*

39

**WINE** CHÂTEAU DE NAGES HÉRITAGE BLANC, COSTIÈRES DE NÎMES, FRANCE 10.30/44

Gebakken zalm, inktvistagliatelle, Creoolse colombo saus

*Saumon cuit, tagliatelle à l'encre de seiche, sauce Créole colombo*

32

**WINE** CLOS PONS SISQUELLA, CATALUNYA, SPANJE 11.70/51

SUGGESTIES VAN DE BAR

*SUGGESTIONS DE NOTRE BAR*

<b>Kiss My Blackberries Spritz</b> Kiss My Blackberries, Champagne	14,90
<b>Kiss My Blackberries</b> Kiss My Blackberries, Thomas Henry Tonic	13,90
<b>Mirabeau Gin</b> Mirabeau Gin , London Essence Pomelo & Pink Pepper 13.90	13,90

WIJNSUGGESTIES

*SUGGESTIONS DE VINS*

<b>Pascal Jolivet, Sancerre Rosé</b> Pinot Noir, Val de Loire, France	42.00
<b>Wente Vineyards, Sandstone</b> Merlot, California, United States	54.00
<b>Domaine Dubuet-Monthelie, Trait d'Union</b> Chardonnay, Bourgogne, France	43.00

## MENU €61

Alle gerechten zijn à la carte verkrijgbaar.

Coupe Laurent Perrier La Cuvée Brut en geselecteerde wijnen (+ € 28)

### VOORGERECHTEN

Tataki van tonijn, guacamole, fijne kruiden 26,50

 IL CONTE VILLA PRADONE OFFIDA PASSERINA DOCG, MARCHE  
ITALIË 10.20/44

Carpaccio van octopus, pompelmoes, marinade van munt, gember, venkel 25

 SIEGBERT BIMMERLE RIESLING KABINETT TROCKEN, BADEN  
DUITSLAND 11.20/ 49

Aardappeltaartje, gerookte palingfilet, kwarteleitje 27

 CHÂTEAU DE NAGES HÉRITAGE BLANC, COSTIÈRES DE NÎMES  
FRANKRIJK 10.30/44

 Ballotine van gegrilde groenten met gegrilde tofu, pesto met raketsla 22

 VILLA MATILDE FALANGHINA, CAMPANIA, ITALIË 10.80/47

### HOOFDGERECHTEN

Saltimbocca van staartvis, blanke botersaus met Parmezaan, inktvistagliatelle,  
salie 35

 CHÂTEAU DE NAGES HÉRITAGE BLANC, COSTIÈRES DE NÎMES  
FRANKRIJK 10.30/44

Diamanthaas, sjalottensaus met rode wijn, aardappel pont neuf 33

 MAURO VEGLIO BARBERA D'ALBA DOC, PIËMONTE , IT 12.20/53

Pappardelle, scampi, Creoolse colombo saus 24

 VILLA MATILDE FALANGHINA, CAMPANIA, ITALIË 10.80/47

 Risotto met ragout van witte en groene asperges, velouté van asperges 27

 DOMAINE MARSANNE RUISSEAU VIOGNIER, CÔTES DU RHÔ-  
NE, FRANKRIJK 11.10/48

### DESSERTEN

Assortiment artisanale kazen met notenbrood 14,00

Fantasie van chocolade en framboos 12,00

Dame Blanche 12,00

Verwenkoffie 10,00

## MENU €61

Tous les plats sont disponibles à la carte.

Coupe Laurent Perrier La Cuvée Brut et vins sélectionnés (+ € 28)

### ENTRÉES

Tataki de thon, guacamole, herbes fraîches 26,50


 IL CONTE VILLA PRADONE OFFIDA PASSERINA DOCG, MARCHE  
ITALIE 10.20/44

Carpaccio de poulpe, pamplemousse rose, marinade de menthe,  
gingembre, fenouil 25

 SIEGBERT BIMMERLE RIESLING KABINETT TROCKEN, BADEN  
ALLEMAGNE 11.20/ 49

Tartelette de pommes de terre, filet d'anguille fumé, œuf de caille 27

 CHÂTEAU DE NAGES HÉRITAGE BLANC, COSTIÈRES DE NÎMES  
FRANCE 10.30/44

 Ballotine de légumes grillé aux tofu grillé, pistou roquettes 22

 VILLA MATILDE FALANGHINA, CAMPANIA, ITALIE 10.80/47

### PLATS

Saltimbocca de lotte, sauce beurre blanc aux parmesan, tagliatelle à l'encre  
de seiche 35

 CHÂTEAU DE NAGES HÉRITAGE BLANC, COSTIÈRES DE NÎMES /  
FRANCE 10.30/44

Filet de diamant, sauce échalote au vin rouge, pommes pont neuf 33

 MAURO VEGLIO BARBERA D'ALBA DOC, PIÉMONT , IT 12.20/53

Pappardelle, scampi, sauce Créole colombo 24

 VILLA MATILDE FALANGHINA, CAMPANIA, ITALIE 10.80/47

 Risotto au ragout d'asperges blanches et vertes, velouté d'asperges 27

 DOMAINE MARSANNE RUISSEUX VIOGNIER, CÔTES DU RHÔ-  
NE, FRANCE 11.10/48

### DESSERTS

Assiette de fromages avec pain aux noix 14,00

Fantaisie de chocolat et framboise 12,00

Dame Blanche 12,00

Café Gourmand 10,00