



BITES

6 Truffelkroketjes met balsamicomayonaise V	7
6 Garnalen kroketjes met dijonmayonaise	7
6 Kaasrucola kroketjes met dijonmayonaise V	7
Kroketjesmix – mix met 2 stuks van alle bovenstaande kroketjes	7
8 Rundvleesbitterballen met dijonmosterd	7
Ossenworst 'Japanese style' Wasabi-dressing – furikake – bosui – limoenmayo	7
Franse artisjokken Mini artisjokken gemarineerd in Franse dressing	7

CHARCUTERIE

Plankjes met fijne charcuterie geserveerd met brood, gezouten boter uit de Camarque en olijven

Salami Sopressa Salami uit Veneto met knoflook en peper	7
Salami Pisanella Grove salami met stukjes pancetta van het huis Levoni	7
Speck Alto Adige Magere licht gerookte en gedroogde ham uit Alto Adige	7
Parmaham 15 Maanden gerijpte ham uit de Provincie Parma	9
Pata Negra Exclusieve Spaanse schouderham (zwartpoot varken), i.p.v. olijven serveren wij hierbij half gedroogde dadels	12

VOORGERECHTEN

Tom Kai Kai (V) Thaise kokos-galanga soep – bosui - beukenzwam - tomaatjes - koriander	7
Tom Kai Kai met zalm	11
Langoustine bisque Romig soepje van Noorse kreeftjes – venkel - bosuitjes - langoustinestaartjes	9
Huisgemaakte Provençale tapenades Zwarte olijven-ansjovis, artisjok-groene olijf en gedroogde zontomaat	11
Burrata met gekonfijte pomodori-tomaat Romige buffelmozzarella - gekonfijte Pomodori-tomaten (in olijfolie, knoflook, basilicum en rietsuiker)	11
Warme geitenkaas met vijgen V Buche chèvre – toast – vijgen- portjus frisee - mosterdvinaigrette	10
Hollandse garnalen met avocado Garnalen – limoenmayonaise – avocado – paprikadruppels	14
Gerookte paling in 't groen Paling – kruidensaus – croûtons – groene kruiden – cress	14
Sashimi van zalm met ponzu Plakjes rauwe zalm in een dressing van sojasaus en yuzu. Met furikake (sesamzaad en gedroogd zeewier)	12
Coquilles en Pancetta 3 coquilles – beurre noisettes – pancetta – sesamdressing	15

OESTERS

Vanaf 3 stuks

Atlantische Fines des Claires nr.2

met fijngesneden bosui in rode wijnazijn, brood en gezouten boter
€ 3,00 p.p.

met bosui, wasabi-dressing, zeewier en limoenmayonaise
€ 3,50 p.p.

MAALTIJDSALADES

Parmaham en burrata Parmaham, romige buffelmozzarella, lauwwarme gekonfijte tomaat, olijven, rucola en brood	20
Hollandse garnalen met Vietnamese dressing Royale salade met Hollandse garnalen, ijsbergsla, komkommer, radijs tomaat, bos, ui, mango, nuoc mam, ei, limoen en sesamdressing. Met brood of frites.	22
Supplement frites voor bij de salades	2

Pokebowl

Sushi-salade als voor- of hoofdgerecht

Pokebowl zalm en langoustines	kl 14	gr. 22
Sushirijst, rauwe zalm, langoustinestaartjes, mango, avocado, bosui, gember, zeewier, radijs, sojabonen, limoenmayonaise, furikake en wasabi-sojadressing		
Pokebowl vegetarisch	kl 10	gr. 16
Sushirijst, asperges, avocado, mango, bosui, zeewier, gember, sojabonen, komkommer, tomaat, limoenmayonaise, wasa bisojadressing		

Teriyaki

Roerbak gerecht met in de basis verse groente o.a. bimi, groene asperges, bosui, beukenzwammen en knoflook met teriyaki (Japanse zoete sojasaus). Geserveerd met basmati.

Vegetarisch	17
Black Angus beef reepjes	24
Zalm en gamba's	24

HOOFDGERECHTEN

Parmigiana di melanzane al gorgonzola Groentegratin van aubergine met courgete, ui, tomaat, paprika en olijven onder gorgonzola en Parmezaanse kaas. Met focaccia	18
Pasta di Mare Spaghetti met langoustines, coquilles, gamba's, knoflook, verse kruiden, zeekraal en tomaat	22
Bouillabaisse Provençale vissoep royaal gevuld met vis, schaal- en schelpdieren, tomaat, paprika en zeekraal. Brood en rouille	29
Pasta al ragu di cinghiale Stoofpot (wild zwijn, rode wijn, tomaat, knoflook, bleekselderij, kruiden) – spaghetti – crème fraîche – pancetta	23
Daube Provençale Grain fed rundersucade gestoofd in rode wijn, een scheutje rode wijnazijn met knoflook, Provençale kruiden, olijven en paprika. Met tapenades en stokbrood	23
Steak au beurre 'Café de Paris' 250 Grams steak van grain fed Black Angus Beef met een laagje speciale kruiden en specerijen boter geserveerd met steakfrites en een salade	28

KAASPLANK

met confit van rode ui, noten en zuidvruchten

4 stuks	10
6 stuks	14

NAGERECHTEN

Eton Mess van Griekse yoghurt Griekse yoghurt – Amarena kersen – meringue - crumble	6
Hollandse aardbeien met slagroom	8
Aardbeien Romanoff Hollandse aardbeien – Griekse yoghurt – wodka – aardbeiensaus – cheesecake-ijs	11
Baba au Rhum Kleine cakejes overgoten met huisgemaakte rumsaus – bourbon-vanille-ijs – ongezoete room	9
Limoncello tiramisu Mascarpone – lange vingers – citroenmeringue lemoncurd - limoncello (limoen/sinaasappel)	8

