



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

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
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
'Ortiz' Sardientjes voldoende voor 2 pers. (Potje) sardientjes op olijfolie, gegrilde zoete paprika, tomatentapenade, citroenaïoli en toast	18
Coquilles en Pancetta 3 coquilles – beurre noisettes – pancetta – sesamdressing	15
Buikspek teriyaki Langzaam voorgegaarde buikspek met teriyaki, bosui, beukenzwam en koriander	13
Langoustines in knoflookboter Gehalveerde staartjes van Noorse kreeftjes in de schaal, gebakken in gezouten Camarqueboter met knoflook, zwarte peper en peterselie	15
MAALTIJDSALADES	
Parmaham, burrata en cantaloupe meloen Parmaham, romige buffelmozzarella, cantaloupe meloen, rucola en brood	20
Zomerse garnalensalade Hollandse garnalen op een frisse salade met o.a. mango, cantaloupe meloen, bosui, tomaatjes, komkommer, ei, nuoc mam (Vietnamese dressing) en cocktail-kokossaus	22

Oesters

Atlantische Fines des Claires nr.2

Vanaf 3 stuks

* met fijngesneden bosui in rode wijnazijn, brood en gezouten boter	per stuk	3
* met bosui, wasabi-dressing, zeewier en limoenmayonaise	per stuk	3½

Mosselen

Mosselen 'Marinières'

Mosselen gestoofd met knoflook, ui, lavas, venkel, bleekselderij, zeekraal en lamsoren

Voorgerecht 400 gram met brood en aïoli	13
Hoofdgerecht 800 gram met frites en aïoli	23

Pokebowl

Sushi-salade als voor- of hoofdgerecht

Pokebowl zalm en garnalen	kl 14	gr. 22
Sushirijst, rauwe zalm, garnalen, 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		

Truffel

Gerechten met verse zomertruffel

Pasta con tartufo	19
Spaghetti met bosui, paddenstoelen, rucola en vers geraspte zomertruffel en Pecorino	
Beef tataki	15
Voorgerecht	15
Hoofdgerecht met frites	25
Plakjes lauwwarme bavette van Black Angus Beef, a la minute gemarineerd in ponzu met truffelmayonaise, groentechips en verse truffel	

HOOFDGERECHTEN

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

Kaasplank

met confit van rode ui, noten en zuidvruchten
4 stuks 10
6 stuks 14

NAGERECHTEN

Eton Mess van Griekse yoghurt	6
Griekse yoghurt –Amarena kersen– meringue - crumble	
Hollandse aardbeien met slagroom	7
Aardbeien Romanoff	11
Hollandse aardbeien – Griekse yoghurt – wodka – aardbeiensaus – cheesecake-ijs	
Baba au Rhum	9
Kleine cakejes overgoten met huisgemaakte rumsaus – bourbon-vanille-ijs – ongezoete room	
Limoncello tiramisu	8
Mascarpone – lange vingers – citroenmeringue lemoncurd - limoncello (limoen/sinaasappel)	
Wisselend weekdessert (vraag onze medewerkers)	

