

BORREL PLATEAU

TO SHARE

KAAS €15

Cremeux - Oude Peek - Roquefort - Witte Merlijn

VLEES €15

venkelsalami - droge walnotenworst -
bourgondische paté - Coppa di Parma

Beide geserveerd met:
melbatoast, gepofte sjalot en compôte

les Perles du Homard
van de Kromme Haring
Sasoin - 8%

lekker bij de artisjok
met dragonmagyonaise!

DINER

TO SHARE

€5

**STOKBROODJE
MET DIP (V)**

€7

**GEGRATINEERDE
UIENSOEP (V)**
met Gruyere

€8

**PADDENSTOELEN-
TAARTJES (V)**
met marjolein en walnoot

€9

**GEROOKTE
EENDENBORST OF
GEROOKTE TOFU (V)**
met venkel, kumquat
en compôte

€8

STEAK DE BOEUF
met geconfijte knoflook
en dille

€4.50

VENKEL SALADE (V)

€8

GARNAALCROQUET
van Holtkamp met
whiskeysaus

€7

**GEGRILDE
AUBERGINE (V)**
met Witte Merlijn

€8

ZALM PANNETJE
met cognacroom,
appel en tuinkers

€9*

HELE ARTISJOK (V)
met dragonmayo dip

€6

ANSJOVIS
in kruidenolie

€5

**ZOETE AARDAPPEL
FRIET (V)**
met truffelmayo
en Gruyere

DESSERT

€5

CRÊPES FLAMBÉ
met Cointreau en
bloedsinaasappelijis

€6,50

FRANSE KOFFIE
met Grand Marnier
en slagroom!

€8

KAASPLANKJE
met uien-sinaasappelcompôte
Met een glaasje port
wordt het nog lekkerder! €3,60

* beperkt beschikbaar

We maken zoveel mogelijk
van de producten in onze eigen
keuken!