



Menu 18-08-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Leek velouté with truffle

Velouté de poireaux à la truffe

Preisoep met truffel

Beef tartare and pont-neuf potatoes

Tartare de bœuf et pommes pont-neuf

Rundertartaar en pont-neuf aardappelen

Grilled octopus, chimichurri and creamy mashed potatoes

Poulpe grillé, chimichurri et crémeux de pommes de terre

Gegrilde octopus, chimichurri en romige aardappelpuree

Mains 30€

Caramelle of Osso Buco, red wine sauce - caramelised apple

Caramelle di Osso Buco, sauce vin rouge et pomme caramélisée

Caramelle van ossobuco, rode wijnsaus en gekarameliseerde appel

John Dory with Armoricaine sauce and roasted potatoes

Saint-Pierre à l'armoricaine et pommes de terre rôties

Sint-pietervis met armoricaine-saus en geroosterde
aardappelen

Lacquered duck with soy and black garlic, wok vegetables

Canard laqué au soja et ail noir avec wok de légumes

Gelakte eend met soja en zwarte look, wokgroenten

Desserts 8€

Tiramisu

Seasonal fruit salad

Salade de fruits de la saison

Seizoensfruit salade

Coconut shortbread with yogurt ice cream

Sablé de coco avec glace au yaourt

Kokossablé met yoghurtijs

“Enhance your meal with our wine selection”

White wine

Michele Chiarlo | Palas Gavi | floral | sage | almond

Gavi DOCG, Piemonte, Italy | Cortese

8€/glass

Red wine

Le Muricce ‘La Donna Doga’ | smooth | light | red berries

Toscana, Italy | Sangiovese

8€/glass