

Starters

 **Cauliflower and Leek Velouté** with curcuma and mushroom bruschetta 16,00

Velouté de Chou-Fleur et de Poireau accompagné d'une bruschetta au curcuma et aux champignons
Velouté van Bloemkool en Prei met bruschetta, kurkuma en paddenstoel

Beef Carpaccio with truffle oil and horseradish mayonnaise 19,00

Carpaccio de Bœuf à l'huile de truffe et mayonnaise au raifort
Rundercarpaccio met truffelolie en mierikswortelmayonaise

Foie Gras Terrine, served with brioche toast and mango chutney 22,00

Terrine de Foie Gras, servie avec des toasts briochés et un chutney à la mangue
Terrine van Foie Gras, geserveerd met briochetoast en mangochutney

 **Mushroom and Spinach Tart** with feta cheese and poached egg 18,00

Tarte aux Champignons et aux Spinards à la feta et à l'œuf poché
Champignon-Spinazietaart met fetakaas en gepocheerd ei

Salmon Blini with cream cheese, served with parmesan biscuit and salmon caviar 19,00

Blini de Saumon au fromage frais, biscuit au parmesan et caviar de saumon
Blini van Zalm met roomkaas, een parmezaankoekje en zalmkaviaar

Mains

Navarin of Lamb with seasonal vegetables and tomato sauce 30,00

Navarin d'Agneau à la sauce tomate, servi avec des légumes de saison
Lamsnavarin met seizoensgroenten en tomatensaus

Duck Fillet, served with beetroot mash and chips 27,00

Filet de Canard, servi avec une purée et chips de betteraves
Eendenfilet, geserveerd met een puree en chips van rode biet

Rib Eye with black beer sauce, served with salad and fries 34,00

Entrecôte et sa sauce à la bière noire, servie avec une salade et frites
Ribeye met een sausje van donker bier, geserveerd met een salade en frietjes

Lobster Pasta in a bisque with shrimps and smoked salmon 46,00

Pâtes au Homard, dans une bisque aux crevettes et saumon fumé
Pasta van Kreeft in een bisque met garnalen en gerookte zalm

Cod Fillet in white wine sauce with mushrooms and purple potato mash 26,00

Filet de Cabillaud et sa sauce au vin blanc, accompagné de champignons et d'une purée de pommes de terre violettes
Kabeljauwfilet in wittewijnsaus met paddenstoelen, geserveerd met zoete aardappelpuree

 **Cauliflower Steak** with beetroot mash and vegetables in a lemon and oil sauce 22,00

Steak de Chou-Fleur avec une purée de betteraves et des légumes dans une sauce au citron et à l'huile
Bloemkoolsteak met een puree van rode biet en groenten in een citroen- en oliesaus

Classics

Caesar Salad with roasted chicken, crispy bacon and anchovies 20,00

Salade César au poulet rôti, bacon croustillant et anchois
Caesarsalade met geroosterde kip, krokante bacon en ansjovis

Salade Lyonnaise with poached egg, prosciutto and grissini 20,00

Salade Lyonnaise à l'œuf poché, prosciutto et grissini
Salade Lyonnaise met gepocheerd ei, prosciutto en grissini

Classic Club Sandwich with avocado sauce, chicken slices and Gouda cheese, served with fries 19,00

Classic Club Sandwich avec une sauce à l'avocat, des tranches de poulet et du fromage Gouda
Club Sandwich met avocadosaus, kipfilet en Gouda kaas, geserveerd met frietjes

Beef Burger with grated parmesan and broccoli slaw, served with fries 20,00

Burger de Bœuf au parmesan râpé, servi avec des frites et une salade de brocoli
Runderburger met geraspte parmezaan en een salade van broccoli, geserveerd met frietjes

Salmon Burger with cream cheese and avocado, served with fries 22,00

Burger de Saumon au fromage frais et avocat, servi avec des frites
Zalmburger met roomkaas en avocado, geserveerd met frietjes

Desserts

Paris Brest 12,00

Paris Brest
Paris Brest

Dame Blanche 10,00

Dame Blanche
Dame Blanche

Lemon Tart 12,00

Tarte au Citron
Citroentaart

Please let us know if you have any allergies or special requests.
S'il vous plaît, n'hésitez pas à nous informer en cas d'allergies ou des souhait particulier.
Indien u allergieën of speciale wensen heeft, laat het ons weten..