

## Koude voorgerechten

<b>Rundscarpaccio met olijfolie en Parmesan</b> .....	14,75
Carpaccio de boeuf au Parmesan Carpaccio of beef with Parmesan	
<b>Salade van grijze Noordzeegarnalen</b> .....	16,50
Salade de crevettes grises Shrimps salad	
<b>Gemarineerde verse zalm met dillesaus</b> .....	14,00
Saumon mariné à l'aneth Marinated salmon in dill sauce	
<b>Gerookte Schotse zalm</b> .....	15,25
Saumon d'Ecosse fumé Smoked Scottish salmon	
<b>Ganzenlever met portgelei en vijgenconfituur</b> .....	22,50
Foie d'oie à la gelée de porto et confiture de figues Goose liver with port jelly and figs jam	
<b>Ibericoham met rucola en olijfolie 'Extra Vierge'</b> .....	17,50
Jambon ibérique au roquette et huile d'olive 'Extra Vierge' Iberico ham with salad rocket and olive oil 'Extra Vierge'	

## Warme voorgerechten

<b>Scampi 'Diable'</b> .....	16,50
Scampi, sauce diable Scampis in a devilish sauce	
<b>Huisbereide kroketjes van grijze garnalen</b> .....	14,50
Croquettes du chef aux crevettes grises Homemade shrimp croquettes	
<b>Geitenkaas met op lage temperatuur gegaard buikspek, gekarameliseerd met honing en balsamico</b> .....	14,25
Fromage de chèvre, de lard, du miel et balsamique Goat cheese with bacon, honey and balsamic	
<b>Gegrilde St.-Jacobsvruchten met gerookte zalm en kreeftenmousseline</b> .....	20,75
Noix de Saint-Jacques grillées au saumon fumé et mousseline de homard Grilled scallops with smoked salmon and mousseline sauce of lobsters	

## Soepen

<b>Heldere bouillon met groentesnippers</b> .....	5,60
Consommé aux légumes Vegetable soup	
<b>Tomatenroomsoep</b> .....	5,60
Crème de tomates Tomato cream soup	
<b>Cappuccino van grijze garnaaltjes</b> .....	7,50
Bisque de crevettes Shrimps soup	

## Vegetarisch

<b>Huisbereide kaaskroketjes</b> .....	12,25
Croquettes de fromage artisanales Homemade cheese croquettes	
<b>Toast Champignons</b> .....	12,25
Toast aux champignons Toast with mushrooms	
<b>Ravioli gevuld met spinazie en ricotta</b> .....	16,25
Ravioli aux épinards et ricotta Ravioli with spinach and ricotta	
<b>Gewokte groentjes met geitenkaaskroketjes</b> .....	16,25
Croquettes au fromage de chèvre aux légumes Goat cheese croquettes with vegetables	

Heeft u een intolerantie of allergie? Meld dit bij uw bestelling. Het kan namelijk voorkomen dat er bepaalde ingrediënten worden gebruikt waar u ze niet verwacht. Indien vragen, ons personeel staat steeds voor u klaar.

## Kreeften

<b>Kreeft 'Bellevue'</b> .....	S.G.
Homard Belle Vue Fresh Lobster Bellevue	
<b>Waterzooi van kreeft</b> .....	S.G.
Waterzooi d' homard Casserole of lobster	
<b>Kreeft 'Armoricaïne', gestoofd met tomaat, sjalotjes en cognac</b> .....	S.G.
Homard à l'Armoricaïne Steamed lobster Armoricaïn style	

## Vis

<b>Gebakken zeetong</b> .....	35,25
Sole meunière Dover sole meunière	
<b>Gepocheerde zeetong met grijze garnaltjes, tomaat en bieslook in witte wijnsaus</b> .....	36,00
Sole pochée au vin blanc, crevettes, tomates concassées et ciboulette Poached sole in white wine sauce with shrimps, dices tomatoes an chive	
<b>Gegrilde jonge tarbot 'Dijonnaise'</b> .....	35,25
Turbotin grillé 'Dijonnaise' Young turbot grilled 'Dijon style'	
<b>Op vel gebakken kabeljauwhaasje met prei</b> .....	26,50
Cabillaud sauté au poireau Baked codfish with leek	

## Salade en groenten

<b>Marktvrs groenteboeket (warm)</b> .....	5,00
Légumes de la saison Vegetables of the season	
<b>Rauwkost</b> .....	3,50
Crudités Mixed salad	

## Van het fornuis

<b>Krokant gebakken kalfszwezerik 'Fine Champagne' met oesterzwammen</b> .....	34,25
Ris de veau 'Fine Champagne'	
Veal sweetbreads with brandy cream sauce	
<b>Piepkuiken met dragon</b> .....	23,00
Poussin à l'estragon	
Spring Chicken with tarragon	
<b>Lamskroon in lichte mosterdsaus met seizoensgroenten</b> .....	34,25
Carré d'agneau Robert aux légumes de la saison	
Rack of lamb in light mustard sauce with vegetables	
<b>Pepersteak 'Fine Champagne' in roomsaus geflambeerd met cognac</b> .....	30,50
Steak au poivre vert 'Fine Champagne'	
Peppersteak in brandy cream sauce	
<b>Ossenhaas 'Stroganoff' stukjes ossenhaas in kerriesaus met Vodka</b> .....	29,75
Sauté de boeuf 'Stroganoff'	
Pieces of tenderloin in curry sauce with Vodka	

## Van de houtskoolgrill

<b>Biefstuk van de haas</b>	Queen size ( 175g) .....	30,50
Filet mignon	King size (225g) .....	34,25
Tenderloin steak		
<b>Châteaubriand 'Béarnaise' 2 pers. (500g)</b> .....		67,25
<b>Côte à l'os 'Béarnaise' 2 pers.</b> .....		59,75
<b>Mixed grill E10 - 4 soorten vlees, spek en tomaat</b> .....		27,75
4 sortes de viande, lard et tomate		
4 kinds of meat, bacon and tomatoes		
<b>Lamskroon met lookboter</b> .....		31,50
Carré d'agneau au beurre d'escargot		
Rack of lamb with garlic butter		
<b>Ierse entrecote 'Béarnaise' (300g)</b> .....		33,00
Entrecôte d'Irlande, sauce Béarnaise		
Boneless sirloin, 'Béarnaise'		

## Nagerechten

<b>Crêpes Suzette "Comédie Française"</b> .....	9,00
Flambées, sauce à l'orange et glace vanille Crêpes Suzette	
<b>Kaasassortiment</b> .....	8,50
Assortiment de fromage Cheese assortment	
<b>Sabayon au Grand Marnier</b> .....	8,50
<b>Verse fruitsalade met ijs en slagroom</b> .....	8,00
Salade de fruits frais Fresh fruit salad	
<b>Crème brûlée</b> .....	7,00
<b>Moelleux van chocolade met vanille-ijs</b> .....	10,00
Moelleux au chocolat, glace vanille Chocolate 'Moelleux', ice cream	
<b>Vanille op drie wijzen: vanille-ijs, crème brûlée en panna cotta</b> .....	8,00
3 desserts à la vanille: glace à la vanille, crème brûlée and panna cotta 3 vanilla desserts: vanilla ice cream, cream brûlée and panna cotta	
<b>Vanilleroomijs met warme chocoladesaus</b> .....	8,00
Glace Dame Blanche Dame Blanche ice cream	
<b>Huisbereid perentaartje geparfumeerd met Poire Williams</b> .....	8,00
Tarte aux poires Pear tart	
<b>Zoete dessertwijn (glas)</b> .....	5,50
Un verre de vin doux A glass of sweet wine	

## Koffie

Espresso.....	3,50
Cappuccino .....	3,50
Mokka (per kannetje) .....	5,00
Irish coffee with Irish whiskey .....	9,00
Russian coffee with vodka .....	9,00
Gaelic coffee with Scotch whiskey.....	9,00
French coffee with cognac.....	9,00
Thee.....	3,50

## Digestieven

Sambuca.....	7,50
Poire Williams.....	7,50
Grappa.....	7,50
Jägermeister .....	3,50
Marc de Bourgogne .....	6,50
Cognac Martell VS .....	6,50
Cognac Remy Martin VSOP .....	8,25
Cognac XO .....	15,00
Armagnac .....	6,50
Grand Marnier .....	6,50
Calvados Fine .....	6,50
Calvados VSOP .....	7,50
Calvados Vieux .....	11,50
Jura Whiskey Single Malt.....	11,50
Baileys.....	6,50
Drambuie .....	6,50
Amaretto.....	6,50
Limoncello .....	6,50
Cointreau .....	6,50
Tia Maria.....	6,50