

## I MENUKAART I

### I OESTERS I 3-6-9-12

8 | 15 | 22 | 29

### I PLATEAU'S I

Plateau de Bon Vivant 18  
Charcuterie | Bitterballen | Kaas | Olijven | Brood

Luxe breekbrood 7  
Aioli | Tapenade | Peterselie-knoflookboter

### I VOORGERECHTEN I

Gemarineerde zalm 11 | 18  
Dille | Komkommer | Zeesla | Biet | Hangop | Mosterd

Rundercarpaccio 12 | 20  
Ijsselvallei rund | Pijnboompitten | Comté kaas | Sla

Escargots 6 | 12 12 | 19  
Wijngaardslakken | Peterselie-knoflookboter | Knoflookbrood

Steak Tartare 13 | 20  
Rundertartaar | Tapenade oude kaas | Kappertjes | Augurk | Sjalot | Peterselie | Kaaswafel

### I SOEPEN I

Romige soep van paddenstoelen 7  
Paddenstoelen | Room | Croutons | Truffelolie

Bouillon van gerookte duif 8  
Spinazieflensjes | Prei | Wortel | Bosui | Kruiden

## I VOORGERECHTEN VEGETARISCH I

Chèvre Geitenkaas   Linzen   Rode ui   Sla   Biet   Piccalilly   Croutons	9   16
Oeuf poché Gepocheerd scharrelei   Saus van zuring   Getoast briochebrood   Kruidensalade	9   16
Champignons Dordogne Gefrituurde champignons in bierbeslag   Aioli	10   17

## I HOOFDGERECHTEN I

Vis van de dag Spinazie   Risotto met citroen, venkel en dille   Groene asperge   Gamalensaus	21
Boeuf bourguignon Aardappelpuree   Romanesco   Wortel   Buikspek   Ui	21
Kalfsmedaillon Stamppot seizoensgroenten in bladerdeeg   Bitterbal van hachee   Mosterd   Jus met gerookte oesterzwammen	24
Tournedos* 150 g   200 g Biefstuk van de haas   Gegratineerde andijvie   Krieltjes   Pastinaak   Groene pepersaus	26   32
*Supplement bij Tournedos Ganzenlever   Zwezerik   Roquefort	7
Huisgemaakte Frites Met mayonaise en truffelmayonaise	4

## I HOOFDGERECHTEN VEGETARISCH I

Stamppot seizoensgroenten in bladerdeeg Romanesco   Wortel   Mosterd   Ui   Andijvie	18
Citroenrisotto met venkel en dille Trostomaat   Spinazie   Groene asperge   Oude kaas	18
Huisgemaakte Frites Met mayonaise en truffelmayonaise	4

## **I DESSERTS I**

<b>Mousse au chocolat</b>	9
Pure chocolade   Banaan   Vanille   Kokos	
<b>Tarte Tatin</b>	9
Honing-notenparfait   Citroen crème   Sabayon van sinaasappel	
<b>Blanc Manger</b>	9
Amandelbavarois   Amandelcake   Karamelsaus   Karamelijs	
<b>Crème brulee van koffie</b>	9
Crumble   Hazelnootroomijs   Wafel   Witte chocoladecrème	
<b>Kaasplateau</b>	14
Vier soorten Franse kaas   Bijpassend garnituur	

## **I KOFFIESPECIALITEITEN I**

<b>French coffee</b>	7
Grand Marnier   Koffie   Geslagen room	
<b>Italian coffee</b>	7
Amaretto   Koffie   Geslagen room	
<b>Irish coffee</b>	7
Whisky   Bruine suiker   Koffie   Geslagen room	
<b>Spanish coffee</b>	7
Tia Maria   Koffie   Geslagen room	
<b>Dom coffee</b>	7
Benedictine   Koffie   Geslagen room	
<b>Koffie Deux Amis</b>	8
Drambuie   Grand Marnier   Koffie   Geslagen room	
<b>Koffie   Thee Servies</b>	8
Koffie of thee   Huisgemaakte Franse lekkernijen	

Koffie 2,75 | Espresso 2,75 | Dubbele espresso 3,75 | Cappuccino 3,45 |  
Koffie verkeerd 3,75 | Latte Macchiato 3,75 | Thee 2,75 | Verse muntthee 3,75

## I DIGESTIEVEN I

### I Whisky I

Glenkinchie 12 years lowlands	8
Soepel I Zoet I Grassig met kruiden I Licht qua body I Droge afdronk	
Cragganmore 12 years Speyside	8
Sterke moutachtige smaak I Zoete rook- en sandelhout	
Dalwhinnie 15 years, Highland	9
Zoete honing I Cacao I Afdronk zacht en rokerig I Hint van turf	
Talisker 10 years, Island (skye)	9
Rijke zoetheid I Beetje zilt I Rook I Gerst mout I Peperachtige afdronk	
Oban 14 years Highland	10
Herfstfruit I Gedroogde vijgen I Honingzoete kruiden I Moutachtig I Droog in de afdronk	
Lagavulin 16 years Islay	12
Intens I Turfachtig I Zoet en zilt I Lange afdronk I Rokerig	

### I Likeur I

Amaretto Disaronno I Baileys I Cointreau I Dom Benedictine	6
I Grand Marnier I Likeur 43 I Tia Maria I Drambuie	

### I Cognac I

Bisquit vsop I Busnel Calvados I Armagnac vsop I Joseph Guy vs	6
I Courvoisier vsop I Remy Martin vsop	
Remy Martin XO	18