

## MENU - AMUZEE-VOUS

€ 60

ASPERGES  
vinaigrette | garnaal / crevettes  
+  
LIJNBAARS / BAR DE LIGNE  
tomatencoulis | beukenzwam | verse tagliatelle  
coulis de tomate | champignon de hêtre | tagliatelles fraîches  
+  
DESSERT

## KREEFTEN menu

€ 75 p/p.

incl. / avec 1/2 fles champagne ... €105 p/p.

1/2 LAUWE KREEFT fris slaatje | vinaigrette van kreeftencoulis  
1/2 HOMARD TIEDE salade de saison | vinaigrette au coulis d'homard  
+  
1/2 GESTOOMDE KREEFT beurre blanc van truffel | verse tagliatelle  
1/2 HOMARD cuit à la vapeur beurre blanc aux truffes | tagliatelles fraîches  
of/ou  
1/2 GEGRILDE KREEFT koningskruid en koriander | rijst  
1/2 HOMARD GRILLE basilic et coriandre | riz  
+  
DESSERT

### Lunch

tapa  
hoofdgerecht  
dessert

€29

\*niet op zondag  
\*pas le dimanche

*Bij de sharing menus worden de voorgerechten gedeeld (min. 2 pers.)*

*Avec les menu sharing on partage les entrees (min. 2 pers.)*

## SHARING menu

€ 55 p/p

3 x CHEF'S TAPA'S  
om te delen / à partagez  
+  
LIJNBAARS / BAR DE LIGNE  
tomatencoulis | beukenzwam | verse tagliatelle  
coulis de tomate | champignon de hêtre | tagliatelles fraîches  
+  
DESSERT

## SHARING menu - DELUXE

€ 65 p/p

3 x CHEF'S TAPA'S om te delen / à partagez  
+  
1/2 GESTOOMDE KREEFT beurre blanc van truffel | verse tagliatelle  
1/2 HOMARD cuit à la vapeur beurre blanc aux truffes | tagliatelles fraîches  
of/ou  
LIMOUSIN dunne lende / contre filet  
bearnaise of/ou pepersaus / sauce au poivre | frietjes / frites  
+  
DESSERT







COUPE CHAMPAGNE €14  
Laurent Perrier brut

APERERO MAISON €12  
Cognac | Tonic | Lemon

## Kelderrestjes

### wit

Les Terres Basses Domaine Laballe  
Frankrijk - Gascogne - Colombard

€29

San Esteban Classic  
Chili - valle de aconcagua - Chardonnay

€30

### rood

Hugel Pinot Noir 2014  
Frankrijk - Elzas - Pinot Noir

€33



MOCKTAILS €7  
onze suggestie van de maand

### Pompelmoes | vanille

De bittere toets van roze pompelmoes scherpt de eetlust aan en is dus ideaal als aperitief. Ook bij witte vis en schaaldieren is deze mocktail de perfecte pairing.

### Rabarber | venkel

Het zoetzure van rabarber en de anijstoets van venkel passen perfect bij zeevruchten, zilte gerechten en dessert.

### Basilicum | vlierbloesem

Deze mocktail op basis van limoen, basilicum en vlierbloesem brengt een elegante balans tussen zoet en zuur. Perfect bij salades, lichte gerechten en desserts.

### Pamplermousse | vanille

La touche amère du pamplermousse rose aiguise l'appétit et est donc idéal à l'apéritif. C'est aussi le cas des poissons blancs et des crustacés mocktail l'accord parfait.

### Rhubarbe | fenouil

Le goût aigre-doux de la rhubarbe et la touche anisée du fenouil se marient parfaitement avec les fruits de mer, les plats salés et les desserts

### Basilic | fleur de sureau

Ce mocktail à base de citron vert, basilic et fleur de sureau apporte un équilibre élégant entre le sucré et l'acide. Parfait avec des salades, des plats légers et des desserts.

Suggesties