

### Voorgerechten - hors' d'oeuvres

Duo van garnaal en kaaskroketten €18.00  
Duo de croquette de crevettes et croquette de fromage

Wildpastei, vijgenconfituur en kramiektoast €11.00  
Pâté de gibier, confiture de figues et toast cramique

2 X 3 Oesters ( 3 gegratineerde en 3 koude ) €18.00  
2 X 3 huîtres ( 3 gratinées et 3 froides )

Slaatje van kwartel met druiven en puree van knolselder €12.00  
Salade de cailles, raisins et puree de céleri-rave

Javanais van ganzenlever en filet d'Anvers €17.00  
Javanais de foie d'oie et filet d'Anvers

Hazepeper €17.00  
Civet de lièvre

### Soepen - Potages

Dagsoep met korstjes €8.00  
Potage du jour et croûtons

Noordzeevissoep met zijn garnituur €13.50  
Soupe de poisson de la mer du Nord et sa garniture

Aspergesoep €8.00  
Potage aux asperges

### Pasta's - PÂtes

Tagliatelle met huisgerookte zalm €23.50  
Tagliatelles au saumon fumé maison

Wok van tagliatelle en marktgroenten €17.50  
Tagliatelles sautées au wok et légumes du marché

Tagliatelle met boschampignons en kalfszwezerik €24.00  
Tagliatelles, champignons des bois et ris de veau

### Visgerechten - Plats de poissons

Mosselen in witte wijn €25.00  
Moules au vin blanc

'Vis van het jaar ' rode poon, marktgroenten, rouille en vissoep €24.00  
'Poisson de l'année' grondin rouge, légumes du marché, rouille et potage de poisson

Gebakken 'Noordzee' slibtongetjes met sla en verse huisgemaakte frietjes €30.00  
Solettes de 'La Mer du Nord' poâlées, salade et pomme frites maison

Rivierpaling in 't groen of in boter gebakken, met tartaarsaus en verse huisgemaakte frietjes €35.00  
Anguilles poâlées ou 'au vert', sauce tartare et pommes frites

Bouillabaisse €41.50  
Bouillabaisse

In de oven gebakken kabeljauw, aardappelen met ajuin en Dijonaisesaus €27.00  
Cabillaud cuit au four, pommes de terre aux oignons et sauce Dijonaise

Vol-au-vent van Noordzeevis met puree €20.00  
Vol-au-vent de poisson de la 'mer du Nord' et purée

Mosselen natuur €22.50  
Moules Natures

Mosselen met look en room €27.50  
Moules à l'ail et la crème

Mosselen met pesto en olijven €27.50  
Moules aux olives et pesto

### Vleesgerechten - Plats de viande

Rundstartaar 'BBB' bereid €20.00  
Tartare de boeuf 'BBB' préparé

Gegrilde steak à €~BBBâ€ met bearnaise of peperroomsaus en verse frietjes €29.50  
Steak grillé à €~BBBâ€ , sauce béarnaise ou poivre crème et frites fraÃches

Gegrilde cote à l'â€ os à €~BBBâ€ met bearnaise of peperroomsaus en verse frietjes ( 2 pers.) €61.00  
Cote à l'â€ os grillé à €~BBBâ€ , sauce béarnaise ou poivre crème et frites fraÃches ( 2 pers. )

Lamskroontje met marktgroenten en gratin dauphinois €30.50  
Carré d'â€ agneau, légumes du marché et gratin dauphinois

Stoofpotje van haas met boschampignons, gebakken appels en kroketten €18.00  
Pot-au-feu de lièvre, champignons des bois, pommes sautées et croquettes

Gebakken kalfszwezeriken met boschampignons €30.00  
Ris de veau sautées et champignons des bois

Hazerugfilet met rode kool en verse appelmoes ( 2 pers - â,- 28,00 p.p. ) €28.00  
Rable de lièvre, chou rouge et compote ( 2 pers - â,- 28,00 p.p. )

Hazepeper op grootmoeders wijze €18.00  
Civet de lièvre ' Grand-mère'

Wild Pastei, vijgencompote, krententoast €11.00

### Kreeftensuggesties - Suggestions de homard

Kreeftsuggesties ( prijs per 100 gr ) €10.50  
Suggestions homard

### Kinderen - Enfants

Soep - Garnalenkroket, kaaskroket of slaatje met kippenboutjes €13.50  
Potage - croquette de crevettes, croquettes de fromage ou salade de pilons de poulet

Fricandel met appelmoes, frietjes, ketchup en mayonaise €13.50  
Fricandelle, compote de pomme, frites, ketchup et mayonnaise

Kippefilet met appelmoes, fritjes, ketchup and mayonaise €13.50  
Filet de poulet, compote de pommes, frites, ketchup et mayonnaise

Spaghetti bolognaise €13.50  
Spaghetti bolognaise

### Desserts - Dessert

Chocolademousse €8.50  
Mousse au chocolat

Gecarameliseerde roomflan €8.50  
Crème brûlée

Soufflé au Grand Marnier €8.50  
Soufflé au Grand Marnier

Dame blanche €8.50  
Dame blanche

Trio van sorbets €8.50  
Trio de sorbets

Sabayon €10.00  
Sabayon

## Gourmetmenu - Menu gourmet

€29,00

Wildpastei met vijgenconfituur en kramiektoast

Vol au vent van Noordzeevis met puree

Dessert

## Chef's menu - Chef's menu

€36,00

Slaatje met geconfijt buikspek

Dagsoep met korstjes

Eendenborst, vijgen, boschampionns en dauphine aardappelen

Dessert

Hamburger met appelmoes, frietjes, ketchup en mayonaise -  
Hamburger, compote, frites, ketchup et mayonnaise

€13,50

kerstavondmenu/kerstdagmenu - Menu du réveillon de Noël / Menu  
de Noël

€90,00

"Bubbels" vergezeld van enkele hapjes

Degustatiebordje van de chef

Gelei van tomaat met noordzeekrab en sinaasappeldressing

Gebakken ganzenlever met gecarameliseerde appeltjes en rode vruchtenlikeur

"Koninklijke" vissoep met zijn garnituur

Hertenkalf, amandelaardappelen, boschampionns en mousse van

Maar de maan men du mois

Kerstavonddessert

"Bubbels" vergezeld van een hapje

Degustatiebordje van de chef

2 X 3 Oesters ( 3 warme gegratineerde Zeeuwse oester en 3 koude)

Gebakken kwartel met druiven en puree van knolselder

Hazenrug uit de Moeren, rode kool, appelmoes en dauphine aardappelen

Normandische pannenkoek

koffie en versnaperingen

Oudejaarsavondmenu / Nieuwjaarsdagmenu - Menu de St sylvestre/  
Menu de nouvel An

€115,00

"Bubbels" vergezeld van enkele hapjes

Degustatiebordje van de chef

Slaatje met geraspte knolselder en kreeft, kerry-en cayennemayonnaise

Gevulde brickdeeg met pladijsfilet, grijze garnalen en groentenblokjes, jus van  
garnalen

Gebakje met kalfszwezerik, crème van pastinaak en butternut

Sorbet van groene appel met calvados

Hertenkalf, amandelaardappelen, boschampionns en mousse van  
wintergroenten

Oudejaarsavonddessert

Koffie en versnaperingen