

# LES APÉRITIFS

## FRENCH 47

*Crémant, Tanqueray  
gin London dry, citroen  
en suiker siroop*

15,5



## PASTIS 51

1

## KIR ROYALE

*Crème de cassis  
en crémant*

9,5

## MARGARITA

*Don Julio Blanco,  
Cointreau, limoen en  
agavesiroop*

12,5



Scan voor de  
allergenenkaart  
& English menu

# PETIT PLATS

**HUÎTRE** - 4,5 p.s. / 6 voor 24

*Zeeuwse creuse oester met mignonette en citroen*

**OEUF DURS MAYONNAISE «V»** mogelijk - 5,5

*eieren met mayonaise, ansjovis en croutons*

**CREVETTES** - 13,5

*garnalen met citroenmayonaise*

**COQUILLAGES SAUTÉS** - 17,5

*gestoofde schelpjes met citroen en boter*

**BRIOCHE ET ÉCREVISSSES** - 11,5

*brioche met rivierkreeft, citoen mayonaise  
en granny smith mayonaise*

**BAO BUN AU BOEUF BOURGIGNON** - 10,5

*boeuf bourgignon, zoet zuur van rode kool  
en dragon mayonaise*

**RILLETES DE CANARD** - 14,5

*rillettes van eend met cornichons en toast van zuurdesem*

**PLATEAU DE CHARCUTERIE** - 17,5

*selectie fijne vleeswaren met cornichons en toast van zuurdesem*

**ASSIETTE DE FROMAGES «V»** - 15,5

*selectie Franse kazen van De Kaaskamer van Amsterdam*