

LES APÉRITIFS

FRENCH 74

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

12,5



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

ESCARGOTS GRATINÉS - 14,5

6 gegratineerde slakken met kruidenboter

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 rode peper, gember, knoflook, limoen en witte wijn

BRIOCHE ET ÉCREVISSSES - 7,5 p.s.

brioche met rivierkreeft, citoen mayonaise en granny smith

BAO BUN AU BOEUF BOURGUIGNON - 5,5 p.s.

boeuf bourguignon, 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