

ASSIETTE DE FROMAGE*

selectie van kazen van Kazerij Stalenhof, notenbrood en vijgencompote — 14,5

HUÎTRES P/S

FINES DE CLAIRE — 4,5

IRISH MOR NR.3 — 6

geserveerd met frambozen en passievrucht vinaigrette en citroen

AMANDES OU OLIVES — 5,5**

keuze uit gerookte amandelen of olijven

PAIN AU LEVAIN* — 6

zuurdesembrood, radijsjes en opgeklopte boter

SARDINES — 10

van Ortiz, geserveerd met citroen en zuurdesem

CROQUETTES AU CHÈVRE* — 8

4 geitenkaaskroketjes met perzikenchutney

CROQUETTES DE CREVETTES — 9

4 garnalenkroketjes met citroenmayonaise en gefrituurde peterselie

PLATEAU DE CHARCUTERIE

selectie van fijne vleeswaren met gepekeld groenten en zuurdesem — 15,5



CLASSIC COCKTAILS



OLIVETTE

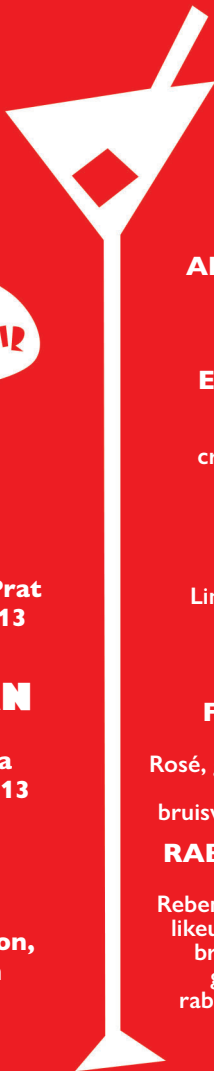
Tanqueray Ten gin,
St. Germain, Noilly Prat
vermouth en olijf — 13

MANHATTAN

Bulleit Rye, Cocchi
vermouth, Angostura
bitters en citroen — 13

OLD FASHIONED

Maker's Mark bourbon,
Angostura bitters en
sinaasappel — 13



APEROL SPRITZ

Aperol, crémant,
bruiswater en
sinaasappel — 8

ELDERFLOWER SPRITZ

St. Germain,
crémant, bruiswater
en citroen — 9

LIMONCELLO SPRITZ

Bomboloni's
Limoncello, crémant,
bruiswater en
citraen — 8

LE FRENCH SPRITZ

Rosé, grenadine,
limoen en
bruiswater — 8

RABARBER SPRITZ

Reben rabarber
likeur, silvaner
bruiswijn en
gedroogde
rabarber — 9

SPRITZ