

## SOEP

Huysgemaakte soepen, geserveerd met brood en boter

Tomatensoep 5  
Crème fraîche

Paddenstoelensoep 6  
Truffel-profiteroles

Franse preisoep 6  
Spekjes

## VOORGERECHTEN

Bientartaar 10  
Ingelegde shiitake | hazelnoten

Brûlée van Saint-Agur 10  
Witlof | rozijnen | rucola

Rillette van zalm 12  
Gefrituurde kappertjes | dille | limoen crème

Gestoomde makreel 12  
Witlof | Granny Smith | mosterdcrème

Carpaccio 13  
Zongedroogde tomaat | truffelmayonaise  
pijnboompitten

Huysgemaakte kippenragout 9.5  
Champignons | prei

Zachte gegaarde lamsschouder 12  
Komijn | rozemarijn linzen | pimentmayonaise

Steak tartaar 13  
Cornichon | truffelmayonaise | eidooier | crouton

## SALADES

Bij de salades serveren we brood en boter

Nicoise 13  
Tonijnsalade | haricots verts | rode ui  
French dressing | gekookt ei

Salade gestoomde makreel 13  
Granny smith | witlof | sinaasappel-vinaigrette

Salade Le puy linzen 12  
Pastinaak | pompoen | paddenstoelen | linzen

## HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en groene salade

Gevulde aubergine 16  
Seizoen groenten | crème fraîche | munt

Gestoomde linzen 16  
Pastinaak | Parmezaanse kaas | rucola | walnoot

Zalmfilet 21  
Saus van gepofte cherrytomaat

Dorade 22  
Kreeftensaus

Fat Angus Burger 15  
Bun | Gruyère kaas | katen spek | augurk | little gem  
BBQ saus

Bavette 25  
Kruidenboter

Rundersukade 19  
Eigen jus | paddenstoelen

Coq au vin 18  
Kippenbout | gestoofd in de rode wijn

Ladysteak 160 gr 19  
Hollandse biefstuk | pepersaus

## SIDES

Groene salade 3

Franse frites 3  
Mayonaise

Haricots verts 3.5  
Bacon | ui

Aardappelmousseline 4

Légumes de saison 3.5  
Seizoen groenten

## DESSERT

Chocolademoulloux 5  
Chocolade lava cake

Appelcrumble 5

Millefeuille 5  
Crème patisserie – rood fruit compote

Crème brûlée 5  
Koffie-kardemom

Kaasplank 10