

SUGGESTIES



Bij het aperitief to share

Gelakte Iberico ribstukjes / sesam / komkommerdip	16,00
Bruschetta (4 stuks)	12,00

Voorgerechten

Gravad lax / watermeloen / hangop	17,00
Mosselpotje / Nouilly Prat / tijm	15,00

Hoofdgerechten

Mosselen natuur	25,00
Mosselen / witte wijn	27,00
Mosselen / lookroom	27,00
Mosselen / curry-kokosroom	27,00
Mosselen van het huis (bouillabaisse / grijze garnaaftjes)	29,00
Lamskoteletjes / parelcouscous / oosterse ratatouille / zure room	35,00
Salade geitenkaas / brood 	23,50
Salade coeur de boeuf / buratta / parmaham / brood	23,50
Salade coeur de boeuf / buratta / brood 	20,00

Desserten

Moelleux / vanille ijs / crème anglaise	9,00
Coupe aardbeien / slagroom	10,50
Gevulde pannenkoek / banaan / aardbeien / mango / vanille ijs	11,00

Bier- en wijntips voor bij de suggesties

Bier- en wijntip voor een heerlijke pot mosselen

'Château de la Cormerais' – Muscadet sur Lie a.c. (wit)

5,60/glas; 23,00/fles

 Muscadet



In eerste instantie zacht en rond, eindigend in een verrassende frisheid.

Super 8 Blanche

4,00

Een natuurlijk troebel wit bier met een romige schuimkraag en verfrissende afdronk.

Wijntip voor lamskoteletjes

'Château La Grande Barde' a.c. – Saint-Emilion wijn (rood)


7,50/glas; 32,00/fles

 Merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, malbec



Elegante wijn, veel jong rood fruit met lichte houttoets.

VOORGERECHTEN

Meloen met Parmaham	15,00
Krabcocktail	16,00
Garnaalcocktail	16,00
Kaaskroketten 	13,00
Garnaalkroketten	16,00
Gemengde kroketten	14,50
Kikkerbillen in lookboter (6 stuks)	16,50
Scampi in pittige saus (5 stuks)	16,50
Scampi in looksaus (5 stuks)	16,50
Gamba's à la plancha / remoulade	17,00
Dagsoep	6,00