

APÉRITIF

Aperitief

LA MER

Zee

Oeufs mimosa au crabe 4.50

Gevulde eitjes met krabsalade

Rillettes de maquereau 7.50

Rillettes van makreel met ingelegde ui

Crevettes bouquet 9.50

Bouquet garnaltjes met cocktailsaus
(ongepeld)

FRUITS DE MER

Zeevruchten

Huîtres Fines de claires 18.50

6 oesters met citroen en frambozenazijn



Petit plateau fruits de mer 28.50



4 Fines de claires oesters,
bouquet garnaltjes met cocktailsaus,
bouchots met pernod en
rillettes van makreel



CROQUETTES

kroketjes

Le bitterbál 7.50

8 Bitterballen met mosterdsaus

Croquettes de jambon de Bayonne 7.50

6 kleine kroketjes met Bayonne ham
en piment d'Espelette mayonaise

Croquettes de crevettes 7.50

6 kleine garnalenkroketjes
met citroenmayonaise

Croquettes au fromage de chèvre 7.50

6 kleine geitenkaaskroketjes
met tomatenmarmelade

APÉRITIF

Aperitief

CHARCUTERIE

Charcuterie

Jambon cru de Bayonne 7.50

Gedroogde ham uit Bayonne

Speck 5.50

Gedroogd spek uit Bayonne

Pâté de campagne 8.50

Boerenpaté met grove mosterd en cornichon

Terrine de canard 10.50

Terrine van eend met uiencompote

Saucisson sec 6.50

Gedroogde worst

Saucisson sec au fenouil 7.50

Gedroogde worst met venkel

Saucisson mixte 9.50

Mix van beide worstsoorten

Assiette de charcuterie 17.50

Selectie van onze charcuterie met
cornichon, uiencompote en boerenbrood

LES AMUSES-BOUCHE

Amuse

Olives 3.00

Olijven

Pain de CÔTE et beurre d'Echiré 4.50

Boerenbrood met Echiré boter

Os à moelle et sauce antiboise 9.50

Mergpijp met antiboise en brioche

Macaron au boudin noir 7.50

Macaron met krokant gebakken
bloedworst en Sauternes gel

Rillettes de canard 7.50

Rillettes van eend met
cornichon en ingelegde ui

Artichaut 10.50

Hele artisjok met vinaigrette en gribiche-saus

Fromage Comté 7.50

Belegen Franse kaas met grove mosterd