



## **VOORGERECHTEN**

Franse uiensoep met een broodje gesmolten Gruyèrekaas € 5.50

'Velouté de moules'; Soep van mosselen met champignons en prei € 6.00

'Crevettes de 'Marseille'; Scampi's in looksaus met een vleugje pastis € 8.50

'Escargots à la Grand mère'; Slakken in gesmolten kruidenboter € 8.50

Half dozijn (zes) oesters € 11.50

Gebakken kippenlevertjes afgeblust met calvados, spek en ui € 9.50

Gerookte eendenborstfilet met een verse frambozendressing € 10.50

Salade met lauwarme geitenkaas, spek en een appel-honingdressing

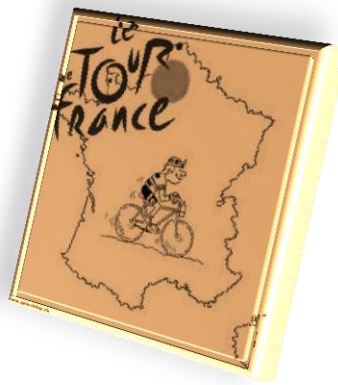
Voorgerecht € 10.50 Maaltijdsalade € 14.50

Salade van bladspinazie met Franse ham, walnoten, Roquefort en een

lavendeldressing Voorgerecht € 11.50 Maaltijdsalade € 15.50

**SPECIALITEIT: Briesoep met meloenbolletjes € 6.00**





## **HOOFDGERECHTEN**

**Zalm en croute; Zalmfilet uit de oven met groenten van het seizoen en een laagje bladerdeeg € 19.50**

**Gegrilde rode mulfilet met een pernodsaus € 18.50**

**Regenboogforel (heel) uit de oven gegaard in witte wijn met uien, knoflook, wortel en laurier € 18.50**

**Marmite Dieppoise; Stoofpotje van diverse soorten vis, scampi's en mosselen in een saus van room en cognac € 18.50**

**Quiche van zongedroogde tomaat, brie, walnoot en bieslook (veg.) € 15.50**

**Varkenshaasmedaillons omwikkeld met spek, geserveerd met een saus van witte wijn, bosui en champignons € 18.50**

**Biefstuk van de grill gegratineerd met camembert geserveerd met een saus van rode port € 19.50**

**Trio van rund met biefstuk, entrecôte en boeuf bourguignon met een rode wijn/pepersaus € 21.50**

**SPECIALITEIT: Boeuf Bourguignon; Stoofpotje van rundvlees in rode wijn met o.a. wortel, spekjes, champignons en zilveruitjes € 17.50**

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met Franse frites met knoflook-dragonmayonaise en een verse salade met vinaigrette*





## **PROEVERIJEN**

***Voor wie niet kiezen wil!***

***Een vis- of vlees proeverij met ieder 9 gerechtjes van onze kaart! De porties zijn aangepast zodat u van alles wat kunt proeven.***

***€ 35,- p.p.***

### **WANDELING (vlees)**

Gerookte eendenborstfilet met frambozendressing

Briesoep met meloenbolletjes

Gesmolten geitenkaasje omwikkeld met spek

--

Boeuf Bourguignon

Biefstuk gegratineerd met camembert

Varkenshaasmedaillon omwikkeld met spek

--

Witte en bruine chocolademousse

Bastognekoektaartje met chocoladesaus

Crème brûlée

### **DUIKVLUCHT (vis)**

Scampi's in looksaus met een vleugje pastis

Mosselsoep

Oester

--

Stoofpotje van vis

Rode mul met pernodsaus

Zalm en croute

--

Witte en bruine chocolademousse

Bastognekoektaartje met chocoladesaus

Crème brûlée



## **WIJNARRANGEMENT**

***Wilt u graag een passende wijn bij uw proeverij? Wij schenken een passend wijnarrangement bij iedere proeverij € 14,50 p.p.***



## DESSERTS

Bastognekoektaartje met vanille-ijs en chocoladesaus € 7.50

Huisgemaakte 'tuiles' (amandelkoekjes) met twee wisselende soorten ijs  
€ 7.50

Huisgemaakte witte en bruine chocolademousse € 7.50

Crème brûlée € 6,50

Merengue (schuimtaart) met vanillesaus en vers fruit € 7.50

Plateau fromages (diverse soorten kaas afkomstig van de biologische winkel  
'Solidare' in de molenbochtstraat) € 12.50

