

# Formule Menu

Entrée, plat & dessert à € 33,50

## Les entrées

---

- Pâté fait maison, croûtons, cornichons et oignons caramélisés** 9,50  
Paté uit eigen keuken, met croutons, cornichons en gekarameliseerde zilveruitjes  
*Home-made classic pâté, with croutons, gherkins and caramelized onions*
- Escargots à la Bourguignonne, les six** 9,25  
Zes wijngaardslakken als in de Bourgogne met genoeg knoflook en peterselieboter  
*Six garden snails as in Burgundy with garlic and parsley butter*
- Rillettes de saumon, sauce ravigote, mesclun et mouillettes grillées** 9  
Rillettes van zalm met ravigotesaus, mesclunsalade en broodsoldaatjes  
*Rillettes of salmon with sauce ravigote, mesclun salad and toasted breadsoldiers*
- Salade de lentilles verte du Puy, pleurotes confits et oeuf poché** 8,50  
Du Puy linzensalade met gekonfijte oesterzwam en gepocheerd ei  
*Du Puy lentil salad with confit of oyster mushrooms and poached egg*

## Les entremets (suppl. menu €6.50)

---

- Petite Bouillabaisse à la Marseillaise**  
Vissoep als uit Marseille  
*Fish soup as made in Marseille*
- Consommé riche a la queue de bœuf, brunoise de légumes et petit-profiterole**  
Dubbel getrokken heldere ossenstaartsoep met fijne groenten en mini profiterole  
*Oxtail broth with finely chopped vegetables and mini-profiterole*

## Les plats

---

- Ballotine de pintade aux truffe, Pommes Anna et jus de volaille** 23  
Ballotine van parelhoen met truffel, Pommes Anna en gevogelte jus  
*Ballotine of guinea fowl with truffle, Pommes Anna and poultry gravy*
- Boeuf Bourguignon, pommes de terre ronde et fargots de haricots verts avec lard** 22  
Boeuf Bourguignon, krieltjes en haricots verts met spek  
*Beef Bourguignon, new potatoes and haricots verts wrapped in bacon*
- Filet de morue d'Atlantique avec pâtes de riso, épinards sauvage et beurre noir** 23,50  
Skreifilet, pasta riso, wilde spinazie en beurre noir  
*Atlantic Cod, pasta riso, wild spinach and beurre noir sauce*
- Pithivier farci aux épinards, maroilles et une sauce de poivron rouge** 19,50  
Pithivier gevuld met spinazie en marouilles en een saus van rode paprika  
*Pithivier filled with wilde spinach and marouilles cheese served with a red pepper sauce*

# Neuf à la carte

## Les entrées

---

<b>Bouillabaisse à la Marseillaise, rouille, croûtons et Gruyère</b>	11,50
Vissoep als uit Marseille met rouille, croûtons en Gruyère <i>Fish soup as made in Marseille with rouille, croutons and Gruyère cheese</i>	
<b>Brioche Neuf, foie gras poêlé, homard et sa mayonnaise truffée, compôte d'oignons</b>	17
Brioche met kreeftenmayonaise, truffel, gebakken eendenlever en rode-uiencompôte <i>Toasted brioche bun with fried duck liver, lobster truffel mayonnaise and red onion compote</i>	
<b>Marbré de queue de boeuf et foie gras de canard, brioche, compote de canneberges</b>	13,75
Marbré van ossenstaart en eendenlever, cranberry compote en brioche <i>A marbré made of oxtail and foie gras with a cranberry compote and brioche bread</i>	
<b>Œuf à la coque au caviar (10 grammes Asetra Amour) et mouillettes grillées</b>	25
Zachtgekookt hoeve-ei met kaviaar (10 gram Asetra Amour) en broodsoldaatjes <i>Soft boiled egg with caviar (10 grams of Asetra Amour) and toasted bread soldiers</i>	
<b>Pour les gourmets, nous servons notre caviar au naturel (boite de 50 g), accompagné de crème fraîche et blini</b>	120
Onze kaviaar is ook te bestellen in een blikje van 50 g. met crème fraîche en blini <i>Our caviar is also available in a tin of 50 grams with crème fraîche and blini</i>	

## Les plats

---

<b>Côte de bœuf, sauce Béarnaise ou jus de Madère, pommes frites et salade</b>	<b>Pour 2</b>	55
Gebraden runderribstuk met Béarnaisesaus of Madeirajus, frites en salade <i>Shannon beef rib roast with Béarnaise sauce or Madeira gravy, fries and salad</i>	<b>Pour 3</b>	80
<b>Homard servi chaud avec tomates, basilic et piment d'Espelette ou servi tiède avec laitue et mayonnaise</b>		
Warm met tomaat, basilicum en piment d'Espelette óf lauw met kropsla en mayonaise <i>Lobster served warm with tomato, basil and piment d'Espelette or luke warm with lettuce and mayo</i>		
<b>Demi homard du Canada</b>		19,50
<b>Homard entier du Canada ( ± 500g)</b>		37,50