

Les plats déjeuner

Croque-monsieur avec jambon, béchamel et Gruyère	8,75
<i>Croque-monsieur met ham, béchamel en Gruyère</i>	
<i>Croque-monsieur with ham, béchamel and Gruyère</i>	
Œufs en cocotte, cèpes et Reblochon	14,50
<i>Hoeve-eitjes uit de oven, eekhoorntjesbrood en Reblochon</i>	
<i>Oeufs en cocotte with porcini and Reblochon</i>	
Steak tartare de bavette Néerlandais avec câpres, échalotes, jaune d'œuf, latue et pommes frites	18,50
<i>Steak tartare van Hollands bavette met kappertjes, sjalot, ei-dooier, salade en frites</i>	
<i>Steak tartare of Dutch bavette with capers, shallot, egg yolk, lettuce and french fries</i>	
Salade Neuf de saison	16
<i>Salade Neuf van het seizoen</i>	
<i>Salad Neuf of the season</i>	
Croquettes de crevettes grises servie avec rouille et pain grillé	9,50
<i>Hollandse garnalenkroketten geserveerd met rouille en toast</i>	
<i>Dutch shrimp croquettes served with rouille and toast</i>	
Escargots au beurre à l'ail et persil	9,25
<i>Wijngaardslakken met knoflook- en peterselieboter</i>	
<i>Garden snails with garlic- and parsley butter</i>	

Les plats principaux

Gougère à la purée de chou-fleur et roquefort, portobello, amandes fumées et fromage de chèvre	19,50
<i>Gougère met bloemkoolcrème en roquefort met portobello, gerookte amandelen en oude geitenkaas</i>	
<i>Gougère with cauliflower cream and roquefort with portobello, smoked almonds and old goat's cheese</i>	
Bouillabaisse servie avec rouille, croûtons et Gruyère	12
<i>Bouillabaisse geserveerd met rouille, croûtons en Gruyère</i>	
<i>Bouillabaisse served with rouille, croutons and Gruyère cheese</i>	
Côte de bœuf avec pommes frites, légumes, salade et sauce Béarnaise ou jus de Madère	
<i>Côte de boeuf met frites, groenten, salade en Béarnaisesaus of Madeirajus</i>	Pour 2 57
<i>Côte de bœuf with french fries, vegetables, salad and Béarnaise sauce or Madeira gravy</i>	Pour 3 82
Homard servi chaud avec tomates, basilic et piment d'Espelette ou tiède avec laitue et mayonnaise	
<i>Kreeft warm geserveerd met tomaat, basilicum en piment d'Espelette óf lauw met kropsla en mayonaise</i>	
<i>Loyster served warm with tomato, basil and piment d'Espelette or luke warm with lettuce and mayo</i>	
Demi homard Canadien	23,50
Homard entier Canadien (± 500g)	43,50

Les Huîtres

	a pièce	les six	les douze
Fines de Claire no.3, Normandie	3,25	18,50	36
Gillardeau no.4, Normandie	5	29	57
Dégustation d'huîtres		22,50	44

Les Charcuteries

Saucisson au poivre			4,50
Saucisson aux cèpes			4,50
Jambon cru de Corrèze, séché pendant 12 mois			7,25
Coppa de la Corrèze, séchée pendant 6 mois			7,25
Petit plateau de charcuterie (70 gr)			11,25
Grand plateau de charcuterie (140 gr)			21,50

Les suppléments

Pommes frites			3,75
Petite salade verte			3,75
Grande salade verte			7,50
Légumes du jour			4,50

Formule Menu déjeuner

Menu à deux plats : entrée & plat	21,50
Menu à trois plats : entrée, plat & dessert	27,00