

# Menukaart

## VOORGERECHTEN

<b>MANDJE BROOD</b> <i>Met smeersels</i>	6,50
<b>ESCARGOTS</b> <i>Geserveerd in een kruidensaus en afgeblust met rode wijn</i>	15,00
<b>GARNALENCOCKTAIL</b> <i>Van Noorse diepzeegarnalen en huisgemaakte cocktailsaus</i>	15,00
<b>FRANSE UIENSOEP</b> <i>Gegarneerd met kaas en gegratineerd stokbrood</i>	15,00
<b>GEVULDE CHERRYTOMAATJES</b> 🥑 <i>Met geitenkaas gevulde cherrytomaatjes uit de oven, geserveerd met stukjes avocado</i>	15,00

## TUSSENGERECHTEN

<b>KIKKERBILLEN</b> <i>Geserveerd in een pernodsaus</i>	15,00
<b>KALFSZWEZERIJK</b> <i>Geserveerd met bloemkoolcrème, groene asperges en een gebonden truffeljus</i>	15,00
<b>COQUILLES SAINT JACQUES</b> <i>In een romige kerriesaus afgetopt met kaviaar</i>	15,00
<b>GEBAKKEN PADDENSTOELEN</b> 🥑 <i>In de pan gebakken paddenstoelen met steenvruchten in roomsaus</i>	15,00

## HOOFDGERECHTEN

<b>GEBAKKEN EENDENBORST</b> <i>Met gebakken appeltjes, geserveerd in een sinaasappeltjus</i>	25,00
<b>GEPOCHEERDE ZEEWOLF</b> <i>Met gebakken langoustine in een beurre blanc saus en een topping van zalmeitjes en kaviaar</i>	25,00
<b>TOURNEDOS</b> <i>Geserveerd met bearnaisesaus</i>	35,00
<b>PASTA</b> 🥑 <i>Vegetarische pasta geserveerd met verse groenten van het seizoen</i>	25,00

\*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met passende garnituren.

## NAGERECHTEN

<b>KAASPLATEAU</b> <i>Diverse soorten Franse kaasjes geserveerd met rogge-rozijnenbrood (Ook in een vegetarische variant verkrijgbaar)</i>	15,00 P.P.
<b>DESSERT VAN DE CHEF</b> <i>Laat u verrassen door onze chef-kok</i>	15,00

Al onze gerechten worden gluten- en lactosevrij bereidt. Mochten er onverhoopt toch gerechten of ingrediënten zijn welke u niet lekker vindt of niet mag eten door bijvoorbeeld een zwangerschap of allergie, geeft u dit dan aan ons door zodat wij voor een passend alternatief kunnen zorgen.

by Fred

# Wijnkaart

## WITTE WIJNEN

### LA COUR DES DAMES PAYS D'OC SAUVIGNON BLANC 2021

*Fruïtige droge Sauvignon Blanc uit Languedoc-Roussillon gemaakt van 100% Sauvignon Blanc druiven*

 5,00  15,00

### LA COUR DES DAMES PAYS D'OC CHARDONNAY 2021

*Zuivere droge Chardonnay uit Languedoc-Roussillon gemaakt van 100% Chardonnay druiven*

 5,00  17,00

### PICPOUL DE PINET 2021

*Friskruidige Sauvignon Blanc uit Languedoc-Roussillon gemaakt van 100% Picpoul druiven*

 7,00  18,50

### RÉVÉLATION PAYS D'OC CHARDONNAY 2020

*Volle aromatische Chardonnay Languedoc-Roussillon gemaakt van 100% Chardonnay druiven*

 7,00  19,00

### DOMAINE DES CASSAGNOLES GASCOGNE GROS MANSENG MOELLEUX 2021

*Lichtzoete frisse Moelleux uit Gascogne gemaakt van 100% Gros Manseng druiven*

 5,00  13,50

### CHATEAU SUDUIRAUT SAUTERNES LIONS DE SUDUIRAUT 2015

*Volgele zoete wijn met een frisheid in de afdronk uit Bordeaux. Gemaakt van Muscadelle, Sauvignon-Blanc en Sémillion druiven*

 7,00  28,50

## RODE WIJNEN

### LA COUR DES DAMES PAYS D'OC MERLOT 2020

*Evenwichtige, ronde, fruiïtige en geurige Merlot uit Languedoc-Roussillon gemaakt van 100% Merlot druiven*

 5,00  14,00

### DOMAINE VICO CORSE LE BOIS DU CERF ROUGE 2020

*Biologische lichtvoetige frisse licht robijnrode wijn uit Corsica gemaakt van Sciaccarellu, Niellucciu en Syrah druiven*

 7,00  25,00

### DOMAINE ALARY CAIRANNE TRADITION 2019

*Biologische volle rode milde kruidige wijn uit Cote du Rhone gemaakt van 60% Grenache Noir, 30% Syrah, 5% en 5% Mourvedre druiven.*

 7,00  19,00

## ROSÉ

### LA COUR DES DAMES PAYS D'OC GRENACHE ROSÉ 2021

*Frisfruitige lichtroze rosé uit Languedoc-Roussillon gemaakt van 100% Grenache Noir*

 5,00  14,50

### LE CLOS DU CAILLOU COTES DU RHONE LE CAILLOU ROSÉ 2020

*Droge volle rosé met nuances van rijpe rode vruchten uit Cotes du Rhone gemaakt van 80% Grenache Noir, 10% Syrah en 10% Counoise druiven*

 7,00  19,00

## MOUSSERENDE WIJN

### VITTEAUT CRÉMANT DE BOURGOGNE CUVÉE LUCIEN BRUT 2022

*Fijne, lichtfruitige en zacht droge mousserende wijn uit Bourgogne gemaakt van 80% Chardonnay en 20% Aligolé druiven*

 7,00  28,00