

Nagerechten*



Chocolade Mousse

10
9 €



Profiteroles au chocolat

9 €



Creme brulee

19
9 €



Ile Flottant

9 €

Voorgerechten*



Steak tartaar

Desserts



Tarte aux pommes

9
€



Tarte au citron

9
€



Glace au caramel

9
€

AVOND FORMULE



Voorafje



Hoofdgerecht

MOUSSERENDE WIJNEN



Henry Goutorbe, Champagne Millésime, Brut



Michel Decotte Champagne Grand Cru, Brut



Torre del Gall, Cava Vintage

RODE WIJNEN



Valmont Rouge Fruité, Paul Mas, Vriendelijk en fruitig



Salice Salentino, Puglia, Elegant, zwoel en sappig



Balma Venitia, Rhône, Ventoux, Krachtig en kruidig



Henry Marionnet, Gamay, fris beaujolais-achtig



Dos, Valencia, Cabernet Sauvignon, rijp fruit op eikenhout



Domaine la Soumade, Rasteau, Zwart fruit en kruiden



Claus Preisinger, Zweigelt, Biologisch, zachte tannines, vol fruit



Emmanuel Darnaud, Crozes-Hermitage, Volle klassieker

WITTE WIJNEN



Picpoul de Pinet, Domaine des Cadastres, Fris en floraal



Domaine des Montarels, Chardonnay, Rond en vriendelijk



Château de Conas, Pays d'Oc Viognier, Zacht en romig



Invivo, Nieuw-Zeeland, Sauvignon Blanc, Vol fris fruit



Saint Véran, Domaine des Poncétys, Houtgelagerde elegantie

ROSE WIJNEN



Ollieux Romanis, Corbières, Licht en fruitig

DESSERT WIJNEN



Château Fayau, Cadillac, verfijnd en fris

Nicht kategorisiert



Broodje Biefstuk



Crepes Au Grand Marnier

9
€



De kolonel

9
€



Vanafages

10
€