

AFTER

CHOCOLADE & SINAASAPPEL 10,-
cardamon - yoghurt - salty caramel

KASTANJE & PEER 8,-
nougatine - merengue appel - mokka - haagse

MANGO & LYCHEE 8,-
matcha thee - yoghurt crunch - pure chocolade

KAAS 14,-
5 kazen - confiture

SCROPPINO 7,-
limoncello - Prosecco

FRIANDISES 6,-
5 verschillende zoetigheden

ESPRESSO MARTINI 9,-
after dinner cocktail - Grey Goose - Licor Valente

GIN
Hendrick's - Monkey 47 - Copperhead - Tanqueray - Russel & co - Fever tree

WHISHEY
Nikka from the barrel - Lagavullin - Highland Park

RUM
Flying dutchman - Zacapa 23

GRAPPA
Di Poli assortiment



LUNCH TOT 16U

SOEPEN

SEAFOOD BISQUE 17,-
witvis - garnaltjes - langoustine - coquille

DOPERWT 7,-
bloemkool - Monte Enebro - smokey milk

SALADES

FRUIT DE MÊR 18,-
tonijn - langoustine - coquille - garnaltjes

YELLOWTAIL 16,-
tataki - sesam - calamari - soya spongecake

OSSENHAAS 16,-
artisjok - paprika crunch - cantharellen

✓ KNOL & TRUFFEL 14,-
Parmigiano - hoeve ei - bieslook

CEASAR 14,-
kippendij krokant - eitje - croûton
oude kaas - ansjovis

BROODJES & SANDWICHES

CARPACCIO 14,-
truffel - Parmezaan - Serano - pijnboompit

GARNALENKROKETTEN 13,-
Hollandse garnaltjes - ??

SHORTRIB 14,-
rendang - mango - ui - kruidnagel
kimchi radijs

✓ CHILI SIN CARNE SANDWICH 12,-
kidney beans - tortilla - mais
spicey tomato - komijn

EGGS BENEDICT 9,-
brioche - hollandaise - Serano - kropsla

STEAK SANDWICH 14,-
dry-aged rib-eye - Serano - pruim
appelstroop

BLACK ANGUS BURGER 17,-
augurk - spek krokant - eitje - truffel
Parmezaan - frietje

v



LUNCH TOT 16U

GASTROBAR TAPAS

OESTER N^o3 "RENART BOULON" 3,-
citroen - sjalottenvinaigrette

STICKY RENDANG 12,-
shortrib - slowcooked

PATA NEGRA 18,-
brioche - ?? - 80 gr

CRISPY CALAMARI 7,-
citroen - knoflook

LANGOUSTINES 10,-
yuzu - gember - wasabi - cocos - 3 st

GYOZA 10,-
varkensnek - dumpling - soyadip - 4st

BRIOCHE BRUSCHETTA 10,-
diverse toppings - 4 st

COQUILLE 10,-
??

SPRING ROLLS 12,-
Peking eend - teriyaki - 4 st.

LUNCHMENU

Gelieve voor de hele tafel te bestellen

De gerechten worden met zorg buiten de kaart om samengesteld
Natuurlijk houden wij rekening met belangrijke eetwensen

Wij schenken graag een mooi glas bijpassende wijn

2-GANGEN 25,-

3-GANGEN 30,-

3-GANGEN ZONDER DESSERT 33,-

4-GANGEN 36,-

4-GANGEN ZONDER DESSERT 39,-

5-GANGEN 42,-

KAAS I.P.V. ZOET 4,-

6-GANGEN INCL. KAAS 48,-



A LA CARTE MENU 67,50

4-GANGEN CHEF'S SELECTIE
inclusief kleine glazen bijpassend wijn- of bierarrangement
(hele glazen ook mogelijk + EUR 12,50)

YELLOWTAIL

tataki - sesam - calamari - kokos/yuzu sorbet
soya spongecake

KABELJAUW

in olijfolie - choronsaus - prei - peterselie
aardpeer - hazelnoot - limoen

KALFSHAAS

doperwt - bloemkool - Monte Enebro ??

CHOCOLADE & SINAASAPPEL 10,-
cardamon - yoghurt - salty caramel



MENU DE CHEF

Gelieve voor de hele tafel te bestellen

De gerechten worden met zorg buiten de kaart om samengesteld
Natuurlijk houden wij rekening met belangrijke eetwensen

3-GANGEN	36,-
3-GANGEN ZONDER DESSERT	38,-
4-GANGEN	42,-
4-GANGEN ZONDER DESSERT	44,-
5-GANGEN	48,-
KAAS I.P.V. ZOET	4,-
6-GANGEN INCL. KAAS	54,-

WIJN

In samenwerking met diverse wijnhuizen selecteren wij wekelijks de beste
wijnen om te combineren met uw gerechten

1-GANG	7
2-GANGEN	14
3-GANGEN	20
4-GANGEN	26
5-GANGEN	32
6-GANGEN	37

Kleine glazen is ook mogelijk



APPETIZERS

OESTER No3 "RENART BOULON" 3,-
citroen - sjalotten vinaigrette

STICKY RENDANG 12,-
shortrib - slowcooked

PATA NEGRA 18,-
brioche - ?? - 80 gr

CRISPY CALAMARI 7,-
citroen - knoflook

LANGOUSTINES 10,-
yuzu - gember - wasabi - cocos - 3 st

GYOZA 10,-
varkensnek - dumpling - soyadip - 4st

START

CARPACCIO 14,-
Hereford - truffel - bacon - Parmigiano

COQUILLE 13,-
vanille - bloemkool - wonton - alg
granny smith - kafir limoen

DRY-AGED RIB-EYE 14,-
foie gras - biet - pruim - kruidnagel
appelstroop

YELLOWTAIL 14,-
tataki - sesam - calamari - kokos/yuzu sorbet
soya spongecake

FOIE GRAS SUPPLEMENT 6,-
krullen

^v CHILI SIN CARNE 12,-
kidney beans - tortilla - mais
spicey tomato - komijn



BETWEEN

GANZENLEVER 16,-
doperwt - bloemkool - Monte Enebro ??

KALFSHAAS 15,-
krokant - smokey - wafel - pure chocolade
druif - koffie - zwarte peper

TRUFFEL SUPPLEMENT 6,-
geschaafd aan tafel

KABELJAUW 15,-
olijfolie - choronsaus - prei - peterselie
aardpeer - hazelnoot - limoen

SEAFOOD BISQUE 17,-
witvis - garnaltjes - langoustine - coquille

^v GNOCCHI 14,-
pompoen - look - basilicum - cantharellen
geitenkaas - mosterd

FINISH

OSSENHAAS 30,-
notencroûte - paprika - artisjok - bataat
beignet bosui - Chinese specerij

SHORTRIB & LANGOUSTINE 28,-
rendang - mango - sereh - cocos - kruidnagel
kimchi-radijs

^v KNOL & TRUFFEL 21,-
Parmigiano - hoeve ei - smokey milk
bieslook - choron - topinambur

TONIJN 25,-
licht geschroeid - Japanse bouillon - glasnoodles
yuzu - gember - paksoi - zwarte look

RODE POON 27,-
pompoen - Granny Smith - bleekselderij
basilicum - aardpeer - hazelnoot

HANDGESNEDEN FRIETJE 4,-
truffel - Parmezaan

