

Aperitief.

Mai Tai

We maken deze tropische klassieker met limoen, orgeat, sinaasappellikeur, donkere rum en overproof rum

13.00€

Pornstar Martini

De combinatie van het zachte vanillearoma met de smaak van tropische passievruchten.

14.00€

Long Island Ice Tea

Deze heftige mix van gin, wodka, witte rum, tequila en triple sec wordt zeer toegankelijk door de toevoeging van citroen, suiker en Coca Cola.

13.00€

Mocktails.

Passievrucht, gemberbier & Limoen

9.00€

Framboos & veenbes

9.00€

Mandarijn & Limoen

9.00€

Wijn.

Wit - Chateau D'Haurets - Sauvignon Blanc 2022

FR - Mooie balans tussen mineralen en fruit. Fris, luchtig, aromatisch intensiteit

Glas - 1/2L - Fles

5.90€ - 20€ - 29€

Wit - Oropasso, Cantina Mabis - Veneto

IT - Knapperige speelse wijn met fruitige aroma's en frisse afdronk. Een topper!

7.90€ - 28€ - 39€

Wit - Stellenbosch Moederkerk - Chardonnay 2022

ZA - Vol en fris met noten van appel en perzik. Boterig met een verfijnde afdronk

8.90€ - 31€ - 44€

Rood - Château Toutigeac cuvée prestige - Bordeaux 2020

FR - Intense aroma's van rood fruit. Zeer harmonieuze ronde wijn met soepele tannines

5.90€ - 20€ - 29€

Rood - Ribera Del Duero - La Planta - 2022

ES - Een plezierige volle wijn met aroma's van zwart fruit, koffie, cacao, kruiden en zachte tannines. Deze wijn heeft 6 maanden gerijpt op Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten.

7.90€ - 28€ - 39€

Rood - Montepulciano Belena - 2023

AUS - Aantrekkelijke aroma's van zwarte bes en donkere kersen worden gecombineerd met hints van kruidnagel en donkere cacao.

7.90€ - 28€ - 39€



Voorgerecht.

Pissaladière van Cévennes-uien 16.00€
- Traditionele Franse hartige taart met gefrituurde mosselen en aïoli

Toast van wilde paddenstoelen 19.00€
- Knolselder, verse kaas en dragon

Hoofdgerecht.

Crête d'Ardenne met tartufatta 28.00€
- Maïskip op lage temperatuur gegaard met risotto van seizoenspaddenstoelen

Gebakken koolvis in een korstje van rode biet 29.50€
- Fregola, artisjok en beurre blanc saus

Dessert.

Carrotcake 11.00€

Citroentaartje met meringue 11.00€

Krokantje van amandelen geroosterde vijg en pruimen 11.00€
- Geroosterde pistachenoten, zwarte chocolade en vanille bourbon ijs.

