



BORREL

ZEEUWSE CREUZES VAN DE OESTERIJ PER STUK	4,00
HALF DOZIJN	20,00
DOZIJN	40,00
GARNALEN KROKETTEN — 3 STUKS	12,00
BITTERBALLEN — 6 STUKS	8,00

MENU VAN DE CHEF

WISSELEND SPECIALITEITEN MENU MET ZORG SAMENGESTELD DOOR DE CHEF

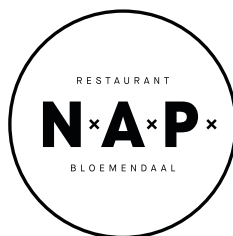
3 GANGEN	39,00
4 GANGEN	49,00

VOORGERECHTEN

TARTE TATIN	15,00
<i>Tarte tatin van rode ui met schuim van rucola, crème van olijfolie, balsamico parels en saus van feta en yoghurt.</i>	
OOSTERSE TARTARE	15,00
<i>Steak tartare in zeewier vellen met een crème van zwarte sesam en Japanse citroenmelisse.</i>	
KINGFISH & TONIJN	17,50
<i>Duo van gepekeld kingfish en tonijn met een salsa van avocado, limoen, romanesco en meringue van venkel.</i>	
FOIE GRAS & COQUILLE	17,50
<i>Gebakken foie gras en coquille met bloemkool-miso crème, snijbonen en velouté van XO.</i>	

HOOFDGERECHTEN

KNOLSELDERIJ STEAK	23,50
<i>Steak van gepofte knolselderij geserveerd met een crème van citroen-thijm, jus van sjalotten, smokey-blue en macadamia noten.</i>	
ZALMFOREL	25,00
<i>Gebakken zalmforel met een crème van artisjok en ansjovis. Saus van Noilly Prat, kruiden olie, gebrande amandelen en spitskool.</i>	
RIB-EYE (250 GRAM)	29,50
<i>Geserveerd met een crumble van zuurdesem, thijm en rozemarijn, duxelles, wortelcrème en saus Bordelaise.</i>	
SUPPLEMENT FOIE GRAS	5,00
LAMSRACK	27,50
<i>Lamsrack in een bbq-rub en een kruidenkorstje met pijnboompitten geserveerd met frisse quinoa met doperwten, sugarsnaps en geroosterde vleestomaat.</i>	
ZEETONG (500 GRAM)	42,50
<i>In de boter gebakken. Met frites en salade.</i>	
SIDES	
GEMENGDE SALADE	5,00
FRITES UIT ZUYD	5,00
<i>Met truffelmayonaise</i>	
2,50	
DESSERTS	
KOFFIE & TIA MARIA	10,00
<i>Mousse van koffie en Tia Maria met praliné crème, pure chocolade ganache en meringue van koffie en Tia Maria.</i>	
CRÈME BRULEE VAN GEITENKAAS	10,00
<i>Met een crumble van pecan noten, ganache van witte chocolade en yoghurt en een parfait van dragon.</i>	
KOKOS & MANGO	10,00
<i>Kokosnootje gevuld met een mousse van mango en rode peper geserveerd met kokos meringue, mango-chilisaus en pecan noten.</i>	
KAASASSORTIMENT	15,00
<i>De lekkerste kazen van Bourgondisch Lifestyle.</i>	



MOUSSEREND

CAVA RESERVA

Miquel Pons, Penedes

 
7,50 35,00

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Premier cru, Yannick Vauthier

12,50 60,00

WITTE HUISWIJNEN

RESERVE ST. JACQUES 2020

Sauvignon blanc, Pays d'Oc

 
4,50 25,00

TRES CANTOS 2021

Verdejo - Viura, Rueda

5,00 28,00

MONTANSSY 2020

Chardonnay houtgelagerd, Pays d'Oc

5,50 32,50

RODE HUISWIJNEN

RAMON ROQUETA RESERVA 2017

Tempranillo, Catalunya

 
5,50 32,00

LE VERSANT 2019

Pinot Noir, Pays d'Oc

5,00 28,00

LIRAC LA FERMADE 2019

Grenache, Syrah, Mourvedre, Rhone.

6,50 38,00

ROSÉ

LE VERSANT 2021

Grenache Noir, Pays d'Oc

 
5,00 28,00

CHATEAU DEMONPERE 2021

Cinsault - Grenache, Provence

36,00

HAUT GLEON 2021

Grenache, Cabernet, Merlot, Pinot

36,00

COCKTAILS

DARK & STORMY

Goslings black rum - gingerbeer - limoen

12,50

MOSCOW MULE

Vodka - gingerbeer - limoen

12,50

PALOMA

Tequila - grapefruit - limoen

12,50

GIN & TONICS

BOBBY'S GIN

Sinaasappel - kruidnagel

10,00

THE STILLERY'S GIN

Peer - blauwe bessen

10,00

HENDRICKS GIN

Komkommer - zwarte peper

10,00

BIEREN OP FLES

HEINEKEN

3,50

IJWIT - BROUWERIJ 'T IJ, AMSTERDAM

Witbier (6,5%)

5,00

NATTE - BROUWERIJ 'T IJ, AMSTERDAM

Biologische Dubbel (6,5%)

5,00

ZATTE - BROUWERIJ 'T IJ, AMSTERDAM

Ongefilterde Tripel (8%)

5,00