

Drinks of the month

Winter Jam 12,00
Tovarich vodka / appelsap "Appelen Roes" / winter spice / limoen

Cornet 4,60
CORNET is een krachtig blond Belgisch bier dat op smaak wordt gebracht door het toevoegen van eikenhouten snippers tijdens het brouwen. Hierdoor krijgt het zijn unieke zachtheid die de scherpe kantjes van elk gesprek haalt en de dialoog versterkt. Het is een speciaal bier met een al even speciale missie: CORNET wil mensen verbinden.

Bubbels

Champagne Edmond Roussin "Premier Cru" 11,50
Cava Bach 7,00
Aperol 9,50

Gin-Tonic "Perfect Serve"

Tanqueray Rangpur 12,50
Hendrick's 13,00
Bulldog 13,00
Double You 13,50
Double You "Vintage Vanille" 14,00
La Petite Merveille 14,00
Dunes 14,00
Monkey 47 14,50
Spring Gin "Ladies Edition" 15,00
Copperhead 15,50

Mocktails

Lemon Fizz citroen, citrus lemonade, munt 7,00
Bramble braambes, limoen, veenbes, soda 7,00
Rose ice-tea Samba thee, framboos, limoen, rose lemonade 7,00
Seedlip Grove 42 11,50

Cocktails

Cosmopolitan wodka, cranberry, limoen 11,00
Dark & Stormy Omerta rum, limoen, gember 11,00
Negroni gin, vermouth, campari 11,00
Lazy Red Cheeks wodka, framboos, violet 11,00
Whiskey Sour citroen, Bourbon whiskey 11,00
Long Island ice-tea wodka, gin, tequilla....., cola 12,00
Antica Formula Fever - Tree 11,00
Kruidig / "Gents"
La Vie en Rose 9,50
Lillet blanc / rose lemonade / sweet / "Ladies"

Barfood / Tapas

Spaans brood "Pan cristal" en tomatensalsa / st 1,50
Croquetas de bacalao / st 2,00
Croquetas de jamon ibérico / st 2,00
Albondigas / 5 st. 4,50
Paleta Ibérico Puro de +24 m / 40 gr. 8,60
Alle charcuterie gesneden op onze Berkel "Model H8 1936"

Witte wijn per glas

Côté Mas, Grenache Blanc, Vermentino, Sauv. Blanc 5,10
2018 Languedoc, Frankrijk
Grange Philippe, Domaine Grès St Paul – Chardonnay 5,90
2018 Languedoc, Frankrijk
Brino, Cantina Pedres - Vermentino 6,60
2018 Sardinië, Italië
Misty Cove - Sauvignon Blanc 6,90
2018 Marlborough, Nieuw Zeeland
Quinta de Fafide Reserva Branco-Codega Larinho, Rabigato, Viosinho 8,30
2018 Douro, Portugal
Saint Aubin, Domaine Sylvain Bzikot 11,50
2018 Bourgogne, Frankrijk

Rosé wijn per glas

Fado, Aragonez, Touriga Nacional 5,70
2018, Alentejo, Portugal

Rode wijn per glas

Côté Mas, Grenache, Syrah, Merlot 5,10
2018 Languedoc, Frankrijk
Fado "Reserva" – Syrah, Alicante Bouschet, Petit Verdot 6,80
2015 Alentejano, Portugal
Familia Falasco "Caoba" - Malbec 6,80
2018 Mendoza, Argentinië
Zaccagnini – Sangiovese 7,50
2018 Marche, Italië
Tessellae, Domaine Lafage – Carignan 8,50
2017 Languedoc-Roussillon, Frankrijk
Ijalba Crianza Ecologico - Tempranillo, Graciano 8,50
2017 Castilla y Leon, Spanje

Zoete wijn per glas

Bodega Amalaya – Riesling, Torrontés 7,20
2018 Valle Calchaqui, salta, Argentinië
Il Cascinone "Alasia" - Brachetto (Rood) 7,50
2018 Piëmonte, Italië

Menu “Confiance” € 47,00

3-gangen keuzemenu

Voorgerechten

Gebakken sint-jacobsvrucht / baby paksoi / beurre blanc / crumble van ui

Kalfscarpaccio / knolselder / zure room / truffel / champignons

Terrine van ganzenlever / toast / konfijt van gedroogde vruchten

Grijze garnaal / knolselder / peterselie

Gebakken ganzenlever / appelen van “Roes” / rozijnen / peperkoek / ponzu (+€4)

Hoofdgerechten

Dorade Royal / spinazie / aardpeer / crumble pata negra / kalfsjus

Rog à la nage / tuinkruiden / tomaat

Onglet / schorseneer / sjalot uit de oven / rode wijnsaus

Entrecôte Black Angus / salade / frietjes (pepersaus, béarnaise, champignonsaus)

Filet pur / salade / frietjes (pepersaus, béarnaise, champignonsaus) (+€6)

Desserten

Crème brûlée

Kolonel (citroensorbet + wodka)

Pain perdu / speculaas / gingerbread / kaneelijs

Dame Blanche / vanille / warme chocoladesaus

Kazen (+ € 5)

Irish Coffee (+ € 6)

Koffie / Thee

* Menu wordt per tafel geserveerd

Menu "Classique" € 37,00

3-gangen keuzemenu

Voorgerechten

Carpaccio van Saler rund / grana padano / rucola / arbequina

Gerookte Schotse Zalm / zure room / blini / sandelwood

Kaaskroketten / sjalot zoet-zuur

Tortelone "Grana Padano" / bataat / kastanje / champignons

Hoofdgerechten

Dorade Royal / spinazie / aardpeer / crumble pata negra / kalfsjus

Zee tongen meunière / salade / friet (+€10)

Eend uit de Landes / geglaceerde groenten / aardappelwedges / reductie van oude porto

Steak tartare / frietjes / sla

Skrei / prei / spinazie / oestermousseline

Filet Pur / salade / frietjes / (pepersaus, béarnaise, champignonsaus) (+€12)

Desserten

Crème brûlée

Dame Blanche / vanille / warme chocoladesaus

Kazen(+ € 5)

Irish Coffee (+ € 6)

Koffie / Thee

* Menu wordt per tafel geserveerd

“Chrono” LUNCH € 25,00
2-gangen keuzemenu
Van dinsdag t.e.m. vrijdag

Volgens suggestie keuze uit 2 voor- en hoofdgerechten

Van 12:00u t.e.m. 14:30u

Uitgezonderd op feestdagen

