



## VOORGERECHTEN

<b>CARPACCIO</b> Ossenhaas, rucola, krokant van Parmezaan, pijnboompitten, balsamicostroop, mosterd	14,5
<b>CALAMARIS</b> Gefrituurde calamaris met spicy mayo en limoen	12,5
<b>GARNALEN COCKTAIL</b> Hollandse garnalen, Noorse garnalen, cocktailsaus, ui, sriracha	17,5
<b>STEAK TARTAAR</b> Ossenhaas, mosterd, ketchup, Worcestersaus, sjalot, augurk, kwartelei, brioche-toast	16,5
<b>GAMBA'S AL AJILLIO</b> Gamba's in knoflookolie, tomaat, Spaanse peper, peterselie	14,5
<b>STICKY CHICKEN</b> Met zoete teriyaki, sesam en gefrituurde uitjes	15,5
<b>CHICKEN GYOZA</b> Kip, bosui, gefrituurde ui, unagi, sla	15,5
<b>BIETEN TARTAAR (VEGAN)</b> Met rode ui, kappertjes, appel en balsamicostroop	15,5
<b>FISH AND TOAST</b> Met krabsalade, gerookte zalm en garnalen	18,5
<b>TOMATENSOEP</b>	7,5
<b>TOM KHA KAI</b>	9,5
<b>BOUILLABAISE</b>	9,5
<b>CHEESY GARLIC BREAD</b> Brioche met knoflookolie en gegratineerde Gruyère	8,5
<b>OESTERS</b> Klassiek of oosters met sojasaus, koriander, komkommer, passievrucht en gember	15,5
<b>COQUILLE'S</b> Met spinazie crème, truffel balsamico saus, Parmaham en aardappel chips	16,5
<b>GEGRATINEERDE KREEFT</b> Met knoflook pasta, rouille en Parmezaanse kaas	23,5
<b>FLAMMKUCHEN TONIJN</b> Met crème fraîche, Parmezaanse kaas, rode ui, bosui, wasabimayo en unagi	14,5
<b>FLAMMKUCHEN ZALM</b> Met avocado spread, komkommer, zongedroogde tomaat, rode ui, dille, citroen	15,5
<b>FLAMMKUCHEN CARPACCIO</b> Met crème fraîche, pijnboompitten, Parmezaanse kaas, truffel, balsamico stroop	15,5
<b>FLAMMKUCHEN VEGA</b> Met crème fraîche, champignons, ui, geitenkaas, walnoot crumble, bosui en honingmosterd dressing	12,5

## SUSHI

<b>EDAMAME</b> Met sesam en gerookt zeezout/rode peper knoflook	5,5
<b>VEGGIE ROLL</b> Avocado, rettich, Japanse omelet, cashew noten, rucola	15
<b>SASHIMI</b> Tonijn, zeebaars, zalm	15
<b>MORIAWASE</b> Assortiment van sushi en sashimi van de chef	32
<b>SHRIMP TEMPURA</b> Gamba, avocado, krab, spicy mayonaise, rode peper	19,5
<b>SALMON TORCH</b> Zalm, sesamsaus, Japanse mayonaise, krab	18,5
<b>BEEF TRUFFLE</b> Black Angus, asperges, rucola, truffel, bieslook	17,5
<b>CRISPY CHICKEN ROLL</b> Komkommer, asperges, rucola, crispy chicken, wasabi mayo, unagi	18,5
<b>POKE BOWL: KIP, TONIJN, ZALM OF VEGA</b> Geserveerd met wakame, edamame, gefrituurde uitjes, avocado, komkommer, mango, unagi, sesamsaus	14,5

## SIDES

<b>HARICOTS VERTS</b> Gebakken met salsa roja en Parmezaanse kaas	9
<b>ZOMERSE SALADE</b> Met komkommer, tomaat, ui, wortel, appel, grapefruit, radijs	8,5
<b>VERSE FRIET/ FRITES CHARGEES</b>	5 / 8,5
<b>ZOETE AARDAPPEL FRIET</b> Met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas	8,5

## HOOFDGERECHTEN

<b>KIP VAN 'T SPIT</b> Hele kip uit de rotisserie, met huisgemaakte appelmoes en rösti	19,5
<b>SMOKEY RIBS</b> Huisgerookte spareribs afgelakt met een BBQ- saus	18,5
<b>KIPSATÉ / BEEFSATÉ</b> Huisgemaakte saté met pindasaus, spinazie, atjar, taugé en gebakken uitjes	18,5 / 23,5
<b>BACON CHEESEBURGER</b> Huisgemaakte runderburger met ketchup, mosterd, botersla, ui, augurk, tomaat, brioche en rösti	19,5
<b>TRUFFELBURGER</b> Met truffelmayonaise, tomaat, augurk, rode ui, serrano ham en Parmezaanse kaas	22,5
<b>LINZENBURGER (VEGAN)</b> Met tomaten relish, komkommer, rode ui, tomaat, augurk en guacamole	19,5
<b>TOURNEDOS PEPERSAUS</b> Met aardappelpuree en daggroente	32,5
<b>RIB-EYE</b> Geserveerd met aardappel puree, groente garnituur en kruiden boter	28,5
<b>PASTA TRUFFEL</b> Rigatoni pasta met truffelsaus, gebakken champignons, rucola, Parmezaanse kaas	19,5
<b>PASTA PESTO VEGA OF KIP</b> Met pijnboompitten, tomaat, ui, broccoli, Parmezaanse kaas en rucola	17,5/19,5
<b>PASTA RIGATONI TOMATO</b> Ovenschaal, pasta met tomatensaus, ui, paprika, Parmezaanse kaas en rucola	17,5
<b>PASTA RIGATONI GARNALEN</b> Met rode peper, knoflook, limoen, parmezaanse kaas en rucola	22,5
<b>TAGLIOLINI</b> Zeevruchten, Parmezaan, pasta, roomsaus	22,5
<b>MELANZANE (VEGETARISCH OF VEGAN)</b> Vegetarische lasagne met courgette, aubergine, tomaat, ui, wortel en Parmezaanse kaas (indien vegetarisch)	21,5
<b>SCHOLFILET</b> Krokant gebakken met aardappelpuree, groente garnituur en remouladesaus	23,5
<b>GEPOECHEERDE KABELJAUW</b> Met aardappel puree, groente garnituur en mosterd dille saus	26,5
<b>MOSSELEN</b> (indien voorradig) klassiek of Thaise	DAGPRIJS
<b>TONIJN</b> Tonijn van de plaat met gebakken spinazie, taugé, bosui, zongedroogde tomaat en spicy teriyakisaus	28,5
<b>DIJON ZALM</b> Op de huid gebakken zalm met Dijon-mosterd, paneermeel, daggroente en Hollandaisesaus	28,5
<b>ZEEBAARSFILET</b> Krokant op de huid gebakken met daggroente en antiboise	25,5
<b>FISH AND CHIPS</b> Vis van de dag, gebakken in tempura met friet en ravigotesaus	25,5
<b>MEAT THE FISH</b> Een samenstelling van een vis- en vleesgerecht van de kaart	24,5
<b>CATCH OF THE DAY</b>	DAGPRIJS

## NAGERECHTEN

<b>BLUEBERRY CHEESECAKE</b> Met roodfruit en limoen sorbet	9,5
<b>CAFE GLACE</b> Met vanille ijs, karamel en koffie	9,5
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> Pistache crème brûlée met vers fruit en vanille-ijs	9,5
<b>DAME BLANCHE</b> Vanille ijs met chocoladesaus en rood fruit	8,5
<b>WARME CHOCOLADE SOUFFLE</b> Soufflé met vanille ijs en rood fruit	10,5
<b>SORBETIJS</b> 3 soorten sorbetijs met Sprite en vers fruit	9,5
<b>GRAND DESSERT</b> Variatie uit ons assortiment	15,5
<b>KOKOS PANNA COTTA (VEGAN)</b> Met roodfruit en mango sorbet	9,5