

# LUNCH

Allergieën? Laat het ons weten of vraag naar de allergenen lijst

*lunch formules / 2-gangen €33 / 3-gangen €43*

## VOORGERECHT

### SOUPE A L'OIGNON

uienbouillon, met gekonfijte hele ui, Comté bechamel en uien crème

### HARDER TARTAAR

met Sambaï-vinaigrette, harderkuit en citroenmelisse

## HOOFDGERECHT

### MAITAKE

millefeuille van topinamboer met beurre blanc van wei en gekonfijte knoflook

### VIS VAN DE DAG

met een beurre blanc van gerookte paling geserveerd met krieltjes, mosselen, garnalen en zoetzure sjalot

### POUSSIN

gelakt met appelstroop en geserveerd met spinazie, kippenjus en frites

### RIBEYE (2 pers)

saignant gebakken met rode wijn-mosterdjus, frites en Romaine sla

**supplement €17 p.p.**

### ZEEBAARS (2 pers)

met sauce verte, venkelsalade en risotto

**supplement €12 p.p.**

## NAGERECHT

### RIZ AU LAIT

met geroosterde vijgen, vanille rijst, walnoten, oranje bloesem en hangop van geitenyoghurt

### MOUSSE AU CHOCOLAT

met zoethout, olijfolie en zeezout

## BAGUETTES

### BAGUETTE STRACCIATELLA

met tomatencompote en pistache

### BAGUETTE RIBEYE

met rode wijn-mosterdjus en little gem

### BAGUETTE GARNALENKROKETTEN

met peterselie, citroenmayonaise en mosterd

### BAGUETTE GEROOKTE ZALM

met mierikswortelcrème en ingelegde komkommer

## VOORGERECHT

### SOUPE A L'OIGNON

uienbouillon, met gekonfijte hele ui, Comté bechamel en uien crème

### BISQUE CAPPUCCINO

bisque van Noordzeekrab, krabvlees met melkschuim en cacao

### HARDER TARTAAR

met Sambaï-vinaigrette, harderkuit en citroenmelisse

### OEUF EN MEURETTE

gepocheerd ei in rode wijnsaus met paddenstoelen, duxelles

met gerookte lardo en Cognac geserveerd met croutons

### TERRINE

van kippenlever, eendenborst en lardo met barbecuebrood en jus van amarenekersen

## HOOFDGERECHT

### MAITAKE

millefeuille van topinamboer met beurre blanc van wei en gekonfijte knoflook

### VIS VAN DE DAG

met een beurre blanc van gerookte paling geserveerd met krieltjes, mosselen, garnalen en zoetzure sjalot

### POUSSIN

gelakt met appelstroop en geserveerd met spinazie, kippenjus en frites

### CANARD A L'ORANGE

eendenborst met bospeen, raap en eendenjus met sinaasappel

### RIBEYE (2 pers)

saignant gebakken met rode wijn-mosterdjus, frites en Romaine sla (extra persoon of andere gaartijd mogelijk)

### ZEEBAARS (2 pers)

met sauce verte, venkelsalade en risotto

## DE BAR

SPECIALE DE CLAIRE oester ps 4

IRISH MOR oester ps 5,5

4 GARNALENKROKETTEN met mayonaise 12,5

STRACCIATELLA met toast, pistache en olijfolie 9,5

PARMAHAM met cornichons 9

ZUURDESEM met gepofte knoflook boter 6,5

OLIJVEN en ARTISJOKKEN in olijfolie 8

## BIJGERECHT

AARDAPPELMOUSSELINE 5,5

FRITES met mayonaise 5

ROMAINE SLA met citroenvinaigrette 4,5

## NAGERECHT

BOLLETJE IJS 3,5

MADELEINES 9,5

gemaakt met beurre noisette en geserveerd met miso karamel

RIZ AU LAIT 11,5

met geroosterde vijgen, vanille rijst, walnoten en hangop

MOUSSE AU CHOCOLAT 11,5

met zoethout, olijfolie en zeezout

KAAS 12,5

een selectie van 3 kazen

ESPRESSO MARTINI 12,5

# LUNCH

Allergieën? Laat het ons weten of vraag naar de allergenen lijst

*lunch formula: 2-course €33 / 3-course €43*

## STARTER

### FRENCH ONION SOUP

onion broth, whole confit onion, Comté bechamel and onion cream

### GREY MULLET TARTARE

with Sambaï-vinaigrette, mullet roe and lemon balm

## MAIN COURSE

### MAITAKE

millefeuille of Jerusalem artichoke with beurre blanc of whey and confit garlic

### CATCH OF THE DAY

with smoked eel beurre blanc, mussels, shrimps, samphire and potatoes

### POUSSIN

glazed with apple syrup and served with spinach, jus de poulet and fries

### RIBEYE (2 pers)

grilled saignant with red wine mustard-jus, fries and Romaine salad  
supplement €17 p.p.

### SEABASS (2 pers)

with sauce verte, fennel salad and risotto  
supplement €12 p.p.

## DESSERT

### RIZ AU LAIT

with roasted figs, vanilla rice, walnuts, orange blossom, and strained goat yogurt

### MOUSSE AU CHOCOLAT

with licorice, olive oil, and sea salt

## BAGUETTES

BAGUETTE STRACCIATELLA 13

with tomato compote and pistacchio

BAGUETTE RIBEYE 18

with red wine-mustard jus and little gem

BAGUETTE SHRIMP CROQUETTES 13,5

with fried parsley, lemon-mayonaise and mustard

BAGUETTE SMOKED SALMON 11,5

with horseradishcrème and pickled cucumber

## STARTER

FRENCH ONION SOUP 11

onion broth with a whole confit onion, Comté béchamel, and onion cream

BISQUE CAPPUCCINO 11,5

North Sea crab bisque, crab meat with milk foam and cocoa

GREY MULLET TARTARE 14

with Sambaï vinaigrette, mullet roe, and lemon balm

OEUF EN MEURETTE 11,5

poached egg in red wine sauce with mushrooms, duxelles with

smoked lardo and Cognac, served with croutons

TERRINE 14

of chicken liver, duck breast, and lardo with barbecue bread and amarena cherry jus

## MAIN COURSE

MAITAKE 22,5

millefeuille of Jerusalem artichoke with whey beurre blanc and confit garlic

CATCH OF THE DAY 26

with smoked eel beurre blanc, served with baby potatoes, mussels, shrimp, and pickled shallot

POUSSIN 27,5

glazed with apple syrup and served with spinach,

jus de poulet and fries

CANARD À L'ORANGE 26

duck breast with baby carrots, turnip, and duck jus with orange

RIBEYE (for 2) 82

grilled saignant with red wine mustard jus, fries, and Romaine

lettuce (additional person or different doneness available) 72

SEABASS (for 2)

with sauce verte, fennel salad, and risotto

## DESSERT

SCOOP OF ICE CREAM 3,5

RIZ AU LAIT 9,5

with roasted figs, vanilla rice, walnuts, and strained yogurt

MADELEINES 11,5

made with browned butter and served with miso caramel

CHOCOLATE MOUSSE 11,5

with licorice, olive oil, and sea salt

CHEESE 12,5

a selection of three cheeses

ESPRESSO MARTINI 12,5

## DE BAR

SPECIALE DE CLAIRE oyster each 4

IRISH MOR oyster each 5,5

4 SHRIMP CROQUETTES with mayonnaise 12,5

STRACCIATELLA with toast, pistachio, and olive oil 9,5

PARMA HAM with cornichons 9

SOURDOUGH with roasted garlic butter 6,5

OLIVES and ARTICHOKEs in olive oil 8

## SIDES

POTATO MOUSSELINE 5,5

FRIES with mayonnaise 5

ROMAINE LETTUCE with lemon vinaigrette 4,5

During your visit, we serve our purified, sustainable still and/or sparkling mineral water. A charge of 3 euros per person applies.