



## VOORGERECHTEN

### ESCARGOTS € 6,50

*6 wijngaardslakken met kruidenboter en knoflook, 12 stuks € 12,50*

### SALADE PROVENÇAL € 8,50

*Salade met gegrilde Provençaalse groenten, provolone kaas en balsamicostroop*

### CARPACCIO € 10,50

*Dungesneden runderfilet, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en rucola  
Met ganzenlever € 14,50*

### FUIKSALADE € 9,50

*Een frisse salade met gerookte zalm,  
Hollandse garnalen, rivierkreeftjes en mosselen*

### GAMBA'S PIL PIL € 8,50

*In knoflook- peperolie sissende garnalen met aioli*

### SALADE PERIGORD € 11,50

*Salade met gerookte eendenborst, walnoot, truffelmayonaise en ganzenlever*

### SALADE GEITENKAAS € 9,50

*Tuinkruidensalade met een warm geitenkaasje, lavendelhoning van  
de Mont Ventoux en vijg*

### TOUR DE FRANCE € 12,50

*Proeverij van diversen voorgerechtjes uit Frankrijk*

## SOEPEN

### FRANSE UIENSOEP € 5,50

*Stevige uiensoep met stokbrood en gruyère kaas*

### PROVENÇAALSE TOMATENSOEP € 5,50

*Soep van tomaten, basilicum en room*

### BOUILLABAISSE € 11,50

*Rijkelijk gevulde vissoep uit de Provence*



## VLEESGERECHTEN

### **IBERICO VARKEN € 20,50**

*Combinatie van varkenshaas en varkensribstuk van het Iberico varken met knoflookchampignons*

### **BLACK ANGUS STEAK € 18,50**

*Biefstuk van black angus rund, USA, met rode wijnjus*

### **EEND € 21,50**

*Gebakken eendenborstfilet met saus van truffel en eendenleverkrullen*

### **RIBEYE € 20,50**

*Doorregen biefstuk van de rib van het Simmentaler rund 250 gram, geserveerd met gepofte knoflook en pepersaus*

### **TOURNEDOS € 23,50**

*Ossenhaas van Black Angus rund uit Australië met rode wijnsaus  
Met ganzenlever € 26,50*

### **SEIZOEN**

*Tijdens het wildseizoen zijn er regelmatig wildgerechten,  
mede naar gelang de aanvoer uit het bos.  
De wildgerechten staan vermeld op de krijtborden*



## VISGERECHTEN

### **SCHOL & KABELJAUW € 20,50**

*Duo van kabeljauw- en scholfilet met bouillabaisse saus*

### **DORADE PROVENCAL € 19,50**

*Doradefilet met Provençaalse kruiden,  
gepofte tomaat en pistou*

### **PLATEAU DE LA MER € 22,50**

*Combinatie van diverse visfilets, schaal- en schelpdieren*

### **GAMBA'S € 21,50**

*In de wok gebakken gamba's met gepofte knoflook,  
peterselie en rode pepers*

### **KREEFT € 28,50**

*Hele gekookte kreeft met kreeftenjus, mayonaise en citroen*

### **POISSON DU JOUR**

*Vis van de dag staat vermeld op de krijtborden*

*OVERIGE SUGGESTIES STAAN VERMELD OP DE KRIJTBORDEN*



## NAGERECHTEN

### CREME BRULÉE € 5,50

*Zachte crème van vanille, gekaramelliseerd met suiker*

### NOUGATINE PARFAIT € 5,50

*Luchtig ijs van witte chocolade en praline, slagroom en garnituur*

### CHOCOLADE € 6,50

*Proeverij van diverse chocoladebereidingen*

### TARTE TATIN € 6,50

*'omgekeerd' appeltaartje met kaneelijs en karamelsaus*

### TWIJFELAAR € 7,50

*Voor de twijelaar, drie kleine nagerechten met een kopje koffie of thee en likeurtje*

### KAASPLANKJE € 8,50

*Selectie van kaas met brood en garnituur*

## KOFFIESPECIALITEITEN

### IRISH COFFEE € 5,75

*Jameson irish whiskey*

### FRENCH COFFEE € 5,75

*Grand Marnier*

### SPANISH COFFEE € 5,75

*Licor 43*

### DOM COFFEE € 5,75

*Dom Benedictine*



## **MENU PROVENCE**

**U HEEFT DE KEUZE UIT HET ONDERSTAAND MENU**

### **BOSPADDENSTOELEN**

*Romige soep van bospaddenstoelen*

*Of*

### **ESCARGOTS**

*6 wijngaardslakken met kruidenboter en knoflook*

*Of*

### **ZALMCARPACCIO**

*Carpaccio van gemarineerde gerookte zalmfilet,  
een frisse salade met gebakken scampi's en rivierkreeftjes*

*Of*

### **PROEVERIJ VAN HERT & EEND**

*Dungesneden hertenham met preiselbeeren en Reypenaar kaas,  
gerookte eendenborst en salade van rucola*

**\*\*\***

### **KABELJAUW**

*Gebakken kabeljauwfilet met gamba's en saus van kreeft*

*Of*

### **DORADE PROVENCAL**

*Doradefilet met Provençaalse kruiden, gepofte tomaat en pistou*

*Of*

### **BLACK ANGUS STEAK**

*Biefstuk van black angus rund geserveerd met rode wijnsaus*

*Of*

### **BOEKELS BORDJE**

*Gebraden varkenshaas met bospaddenstoelen en saus van truffel*

**\*\*\*\***

### **CREME BRULÉE**

*Zachte crème van vanille, gekaramelliseerd met suiker*

*Of*

### **KAASPLANKJE**

*Selectie van 3 soorten kaas*

*Of*

### **CHOCOLADE**

*Duo van witte chocolade praliné parfait en chocoladetaartje*

**€ 24,50**