

# Starters

## Mi-cuit Scallops

*Krokante aardappelen, Lardo en Asetra kaviaar*  
29,50

## Gepocheerde Oesters

*2stk Zeeuwse Creuses n°3 - Beurre Blanc - Wakamé - Bieslook*  
15,00

## Oesters

*Geserveerd met Citroen & Sjalotvinaigrette*

*Gillardeau n°3*  
4,00/stk

*Umami n°4*  
3,50/stk

*Zeeuwse Creuses n°3*  
3,20/stk

*Fine de Claire n°3*  
3,00/stk

## Carpaccio van Rund

*Handgesneden Australische Wagyu Filet d'Anvers*  
*Grana Padano - Belgische Mayonaise*  
21,50

## Terrine van Foie Gras<sup>100g</sup>

*Huisgemaakt eendenlever - Cognac - Brood*  
21,00


## Burrata

*Tomaten - Dressing van gember & lente- ui*  
20,00

## Oeuf Mimosa

*Gekookt Ei- Croutons - Zomertruffel*  
18,50

 Vegetarisch mogelijk

 Onze vis is lokaal gevangen.

Allergieën? Laat het ons weten.

## Butchers choice

*Geserveerd met Verse Friet, Groene Salade en een saus naar keuze: Porto, Peper, Béarnaise.*

Bavette <sup>200g</sup>  
Black Angus  
28,00

Côte à l'Os <sup>800g</sup>  
Angus x Hereford  
64,00  
(Voor 2 personen)

Entrecote <sup>250g</sup>  
Belgische Melkkoe  
35,00

Ribeye <sup>250g</sup>  
Argentijnse Premium  
36,00

## Sides

Verse Vlaamse Friet  
*Met Belgische Mayonaise*  
4,50

Groene Salade  
*Vinaigrette & Dragon*  
6,00

Truffel Mousseline  
*Zomertruffel*  
6,00

Geroosterde Kool  
*in Demi Glacé*  
9,00

Honinggeglaceerde Wortelen  
7,50

## Apero

Aperol Spritz	12,50
Negroni	14,50
Toucan Gin & Tonic	16,00
Copperhead Gin & Tonic	19,00

## Sparkling

Pommery Brut Royal	16,00
Pommery Cuvée Apanage brut 1874	19,00
Deutz Rosé Brut	27,50
Ruinart Blanc de Blancs	27,50
Briza del Mar Cava	9,00
Vuurzee	14,00

## Draft Beer

Stella Artois 25cl	4,80
Tripel Karmeliet 33cl	6,50
Bolleke de Koninck 25cl	5,30
Leffe Blond 33cl	5,80
Goose Island IPA 33cl	6,30

## No Alcohol

Buloo 0.0	12,00
Martini Floreale Spritz	12,50
Pornstar Martini 0.0	12,50
Softdrinks	4,00
Schweppes Tonic	5,60
Bru Mineral	4,50/8,50

Vraag naar onze uitgebreide drankenkaart en wijnkaart.

## Chef's Lunch

12:00 - 17:00

*Dagelijkse special met Soep of Dessert*

Bomma's Soep  
9,50

2-gangenlunch  
32,50

3-gangen lunch  
+10,00

## Wine of the Moment

### Vuurzee Champagne Beer

*Vuurzee is een elegant brut bier, gebrouwen met mousserende gist en handgeplukte Pinot Noir druiven uit onze eigen wijngaard in Nederland.*

14,00



*Onze chef werkt met zoveel mogelijk met lokale ingrediënten en geeft daarbij de voorkeur aan duurzame en biologische producenten.*



## Seasonal Menu

### Starters

Gemarineerde Mosselen  
*Komkommer - Saffraan*  
*Codium zeesla*  
19,00

### Mains

Bouillabaise  
*Noordzeevis - Mossels*  
*Rouille op Toast - Zeekraal*  
27,50

Mosselen Natuur  
*Verse friet - Mosselsaus*  
24,00

Mosselen C'est Moi  
*Witte Wijn - Groene Kruiden*  
*Verse Friet - Mosselsaus*  
26,50



## Main Courses

### Steak Tartaar

*Handgesneden Belgische Wit-Blauw Babytop - Bereid naar uw keuze  
Geserveerd met Verse Friet & Groene salade*  
28,00

### Filet Pur Rossini

*Black Angus Filet Pur 250g - Gebakken foie gras -Portosaus  
Geserveerd met Aardappelmousseline en Spinazie*  
49,50

### Kwartelrollade

*Vulling van pistache - Morilles - Snijbonen  
Groene asperge- Portosaus*  
28,00

### Cordon Bleu

*C'est Moi Special  
Kalfs Tomahawk <sup>500g</sup> - Oud Brugge - Serrano Ham -  
Verse Frietjes - Groene Salade*  
54,00  
(Voor 2 personen)

### Sole Meunière

*Noordzee Zeetong - Beurre Blanc - Aan tafel gefileerd  
Geserveerd met Verse Friet & Groene Salade*  
Dagprijs

### Koolvis

*Huisgemaakte korst van Persillade - Dashi-bouillon  
Aardappelmousseline - Snijbonen*  
26,00

### Portobello

*Vulling van Parelcouscous - Venkel - Geitekaas  
Geserveerd met Frisée Salade*  
24,00

### Rigatoni

*Langzaam Geroosterde Paprika - Amandelen*  
24,00