



## BITES

<b>Brood en boter</b>	6,25
<i>Ons eigen brood met Franse boter en olijfolie</i>	
<b>Olijven</b>	4
<i>Grote groene olijven</i>	
<b>Gerookte amandelen</b>	4
<i>Van Smokehouse</i>	
<b>Oesters</b>	3,50
<i>Per stuk, met vinaigrette en citroen</i>	
<b>Pata Negra</b>	11,50
<i>Spaanse rauwe ham van het Iberico varken, 50 gram</i>	
<b>Charcuterieplank</b>	19,50
<i>Verskillende vleeswaren, met zoetzuur en crackers</i>	
<b>Kaasplank</b>	21,50
<i>Vijf soorten kaas met chutney, zoetzuur en crackers</i>	
<b>Bitterballen</b>	8,50
<i>Van kalf, 6 stuks</i>	
<b>Shiitake kroketjes</b>	7,50
<i>Kroketjes van shiitake paddenstoel, 6 stuks</i>	
<b>Iberico kroketjes</b>	8,50
<i>Kleine kroketjes van iberico ham, 10 stuks</i>	
<b>Pimientos de Padrón</b>	6,50
<i>Gebakken Spaanse groene pepers met Maldon zout</i>	
<b>Blikje visconserven</b>	11,50
<i>Luxe ingeblikte vis, diverse mogelijkheden. Geserveerd met brood en citroen</i>	
<b>Artisjokbloem</b>	6,50
<i>Geroosterd in de oven, citroenvinaigrette, krokantjes van Pata Negra</i>	

## GERECHTEN

<b>Steak Tartaar</b>	16,50
<i>Rauw gesneden diamanthaas, préparé</i>	
<b>Paling Brioché</b>	14,75
<i>Gerookte paling van Boschy, op brioche, met zure room en steurparels</i>	
<b>Asperge Bearnaisesaus</b>	22,75
<i>Met Pata Negra of gerookte zalm</i>	
<b>Ravioli</b>	19,50
<i>Gevuld met bospaddenstoelen met paddenstoelensaus en geroosterde hazelnoten</i>	
<b>Zeeduivel</b>	24,50
<i>Gebakken, met gebrande prei en beurre rouge</i>	
<b>Bavette</b>	23,50
<i>Gegrilde bavette met seizoensgroenten</i>	
<b>Friet</b>	4,50
<b>Side Salad</b>	4,50
<b>Wisselend dessert</b>	8,50
<i>vraag ernaar</i>	

## LUNCH (Zat 12-14)

<b>Garnalenkroketten</b>	13,95
<i>Twee goedgevulde garnalenkroketten op brioche</i>	
<b>Paling Brioché</b>	14,75
<i>Gerookte paling van Boschy, brioche, zure room</i>	
<b>Steak Tartaar</b>	16,50
<i>Rauw gesneden diamanthaas, préparé</i>	
<b>Ravioli</b>	19,50
<i>Gevuld met bospaddenstoelen, kingboleet, paddenstoelensaus en geroosterde hazelnoten ,</i>	