

Petit plats

BROOD SERVING  8,5
brioche brood met fleur de sel boter

HUISGEMAAKTE BITTERBAL VAN PULLED CHICKEN 4
vadouvan kruiden & harissa mayonaise
♥ **kampanje's favoriet**

PATA NEGRA 50 GRAM 16,5
jamón de bellota

GAMBA'S 20
tomaat, rode peper & feta

HOLLANDSE GARNALENCOCKTAIL 19,5
cocktailsaus

MOSSELEN CATALAANSE WIJZE 22
zeeuwse mosselen

WENTELTEEFJE 21
brioche met honing, lavendel & zendenleverkrullen

POMME STEAK TARTARE 3 STUKS 28
aardappelkrokant & caviar

Oesters, Caviar & King crab

OESTER À LA MIGNONETTE 3 OF 6 STUKS 15 / 30
rode wijnvinaigrette

FINE DE CLAIRE OESTER 3 STUKS 18
passievrucht, gember & basilicum

CAVIAR 10 GRAM 45
drie blini's, gerookte zalm & crème fraîche

KING CRAB 35
vanille, dragonmayonaise, ijsbergsla & curry saus

Voorgerechten

CARPACCIO 19

pijnboompitten, sjalot, kappertjes, bieslook, spekjes,
pecorino & dressing van aceto balsamico
+ eendenleverkrullen 10

STEAK TARTAAR PRÉPARÉ 21

oestermayonaise, eidooiercrème & aardappelkaantjes
+ extra caviar 5 gram 20

KALFSZWEZERIK 27

ossenstaart, artisjok,
linzen du puy & ossenstaartjus

TONIJN 19

granny smith appel, limoen hangop,
vadouvan-olie & sesamkletsop

LANGOUSTINES 24

kaffir lime, langoustinejus,
tomaten-uiencompote & dragon

GEBAKKEN COQUILLE 25

wilde gamba's, dressing van chorizo,
pompoen & kumquat

STRACCIATELLA PEER 18

hazelnoot, gerookte boter,
truffel & krokante topinamboer

MENU DU CHEF

VIER GANGEN 69

kaasselectie i.p.v. dessert + 7,5

VIJF GANGEN 79

kaasselectie i.p.v. dessert + 7,5

Hoofdgerechten

UIT DE ZEE (MARINE)

DORADE 37

filet van de mibrasa met parel couscous,
sofrito, artisjok, peterselieolie & saus van mosselen

ZEETONG À LA MEUNIÈRE 69

kappertjes & peterselie

BOUILLABASSE 35

rouille, geroosterd brood & parmezaanse kaas

JONGE WILDE TARBOT 37

op de graat bereid, kalfsjus & bearnaisesaus

VAN HET LAND (TERROIR)

TOURNEDOS 42,5

pepersaus

TOURNEDOS ROSSINI 52

périgordsaus, eendenlever, truffel & brioche

CHATEAUBRIAND voor 2 personen 47,5 p.p.

400^{gram}, pepersaus

DRY AGED CÔTE DE BŒUF voor 2 personen 55 p.p.

bearnaisesaus

VAN HET GROEN (JARDIN)

KNOLSELDERIJ 26

twee bereidingen, geroosterd, crème, hazelnoten,
jus de cèpes, krokante oesterzwam & truffel

Bijgerechten

SPINAZIE A LA CRÈME 12

pijnboompitten, ricotta & pecorino

SALADE VERTE 7

kropsla, spekjes, parmezaan & croutons

AARDAPPELPUREE 8

FRITES TIJM 9

rozemarijn, tijm,
espelette mayonaise & parmezaanse kaas

FRITES 6

mayonaise

Lunchgerechten

tot 16:00

BOTERHAM VAN DE WEEK weekprijs
special van de week

EGG FLORENTINE  14
spinazie & hollandaisesaus

EGG BÉNÉDICTINE 15
gepocheerd ei, ham & hollandaisesaus

EGG ROYALE 16
gepocheerd ei, zalm & hollandaisesaus

SANDWICH CARPACCIO 16
pecorino & truffel

HUISGEMAAKTE GARNALENKROKETTEN 21
cocktailsaus, gefrituurde peterselie & brioche

KALFSKROKETTEN 13
mosterd

VOL-AU-VENT  ook vegetarisch te bestellen 16,5
pastei, paddenstoelen & kip

MOSSELEN À LA MARINIÈRE 25
frites

12 UURTJE KAMPANJE CLASSIC 21
uiensoep, kalfskroket op zuurdesem,
gepocheerd ei met hollandaisesaus & pata negra

12 UURTJE DE ZILTE 22
bisque, garnalenkroket op zuurdesem,
gepocheerd ei met hollandaisesaus & gerookte zalm

LUNCH MENU DU CHEF

TWEE GANGEN 39

DRIE GANGEN 45



allergenenkaart



deze gerechten zijn vegetarisch



deze gerechten zijn veganistisch