

Entrées

Filet de Brochet a l'huile de citron vert sur une salade de pomme de terre « La Ratte » € 10,25

Snoekbaarsfilet gemarineerd met limoenolie op een frisse "La Ratte" aardappelsalade

Hure à base de crevettes Hollandaises et pomme servie avec une sauce moutarde € 11,75

Zult gemaakt van Hollandse garnalen en appel geserveerd met mosterddressing

Terrine de confit de Canard, pistache et chutney de prunes € 9,75

Gekonfijte eendenbout terrine, pistache met pruimenchutney

Panaché de viande sauvage avec un chutney de Baie de Renard et chips de salsifis € 9,75

Proeverij van wild met vossenbessen chutney en schorseneren chips

Fines de Claires de l'île d'Oléron, citron et échalotes au vinaigre de vin rouge € 13,25

Fines de Claires van Ile d'Oléron met citroen en sjalotjes in rode wijn azijn

Salade d'endives, noix, pomme et nougat de pignon au fromage de chèvre gratiné € 10,75

Winterse salade van witlof, walnoten, appel en pijnboompitten noga met gegratineerde geitenkaas

Potages

Bisque de homard montée à la crème fraiche, cognac et estragon € 11,25

Romige schaaldierensoep gemonteerd met crème fraiche, cognac en dragon

Consommé de viande sauvage parfumé au Madère, shitake et jarret de biche € 8,75

Wildbouillon geparfumeerd met Madeira, shiitake en hertenschenkel

Crème de salsifis aux cèpes, crème de truffes aux herbes € 7,75

Schorsenerencreme met eekhoortjesbrood, kruiden en truffelroom

Plats principaux

Cabillaud à l'étuvé sur une brandade de crevettes hollandaises et de truffes au beurre blanc € 22,50

Gestoomde kabeljauw op een Hollandse garnalen brandade en truffel beurre blanc

Bouillabaise de poissons du marché, rouille, aioli et romarin avec toast au sel de mer € 22,50

Bouillabaise met vis van de markt, rouille, aioli en rozemarijn zeezout toast

Faisan cuit à l'alsacienne avec une sauce à la moutarde de Dijon € 24,50

Gebraden fazant op Elzasser wijze met fazantenjus en Dijon mosterd

Filet de biche aux pied de mouton , echalotes confits et sauce à la bière brune € 32,50

Hertenfilet met pied de mouton, geconfijte sjalotten en bockbiersaus

Filet de bœuf sauté au Reblochon, jambon de Bayonne et sauce Madère € 32,50

Gebakken runderhaas met Reblochon, Bayonne ham en Madeirasaus

Entrecôte sauce Béarnaise (pour 2 personnes) € 47,50

Gebakken lendenbiefstuk voor twee personen met béarnaisesaus.



Crustacés et Coquillages

Salade riche préparé a la table, écrevisse tiède et divers garnitures € 32,50
Maaltijdsalade aan tafel bereid met lauwwarme kreeft en diverse garnituren

Demi homard grillé au beurre de pesto et persil € 29,50
Gegrilde halve kreeft uit de oven met peterselie pesto en kreeftenboter

Demi homard gratinée aux legumes de printemps et sa sauce Grana Padano € 29,50
Gegratineerde halve kreeft op klassieke wijze met lente groente en Grana Padanosaus

Fromages et desserts

3 boules de sorbet ou de glacé aux choix € 7,75
3 bollen sorbet- of roomijs naar keuze

Poire caramélisée, croquant a la cannelle et glace aux noisettes € 8,25
Gekarameliseerde peer met een kaneelkrokantje en hazelnotenijs

Creme de riz a la vanille et mangue, compote de sauge et glace a l'orange sanguine
Vanille rijstcrème met mango- salie compote en bloedsinaasappelijis

Tarte au chocolat avec ses noix et glace au chocolat blanc € 8,75
Franse chocoladetaart met walnoten en witte chocolade ijs

Dégustation de divers desserts € 10,75
Proeverij van verschillende desserts

Assiette de fromages Francais aux noix et divers garnitures € 11,25
Pallet van Franse kazen met walnoten en passende garnituren

Porto et Sherry

Porto rouge € 3,75
Porto l.b.v. 2003 € 6,25
Porto de 10 ans € 7,50
Porto de 20 ans € 9,00

Pedro Ximenez € 6,75

Vins de dessert

Moscato d'Asti € 7,90
Château Pierre Bise € 7,90

Café et Thé

Café/thé avec friandises € 3,75
Café Spéciale € 7,75



<i>Huiswijnen & Sélection wijnen</i>		1/1	37,5 cl	Glas
Huiswijn wit				
2008	Chardonnay Terret 'Croix d'Or' , Vin de Pays d'Oc, Frankrijk	€ 25,50		€ 4,50
2007	Flonheimer Adelberg Spätlese , St. Amadeus, Rheinhessen, Duitsland	€ 25,50		€ 4,50
Huiswijn rosé				
2008	Clos du Bosquet , Vin de Pays d'Oc, Frankrijk	€ 25,50		€ 4,50
Huiswijn rood				
2007	Tempranillo 'Artero' , La Mancha, Spanje	€ 25,50		€ 4,50
Sélection wit				
2007	Cuvée Trimbach , F.E. Trimbach, Elzas	€ 32,50		€ 5,50
Sélection rosé				
2008	Blanche de Sargant , Maîtres Vignerons Presqu'île de St. Tropez, Côtes de Provence	€ 32,50	€ 22,50 (50 cl)	€ 5,50
Sélection rood				
2007	Château Tour de Mirambeau Réserve , Bordeaux	€ 32,50	€ 17,50	€ 5,50
<i>Witte wijnen</i>		1/1	1/2	
Elzas				
2005	Pinot Gris , Hügel	€ 37,00	€ 22,00	
2006	Riesling , Hügel	€ 41,00	€ 24,00	
Loire				
2008	Menetou-Salon , Isabelle et Pierre Clément	€ 39,50	€ 22,50	
2008	Sancerre , Paul Prieur	€ 45,00		
Bourgogne				
2007	Chablis 1er Cru 'Montmains' , Joseph Drouhin	€ 57,50		
2007	Meursault 'les Narvaux' , Vincent Bouzereau	€ 65,00		
2006	Montagny 1er Cru , Bouchard Père & Fils	€ 49,50		
Italië				
2008	Pinot Grigio , Zenato, Veneto	€ 33,50		
Spanje				
2008	Rueda , Vera Cruz-Ermita	€ 36,50		
Zuid Afrika				
2008	Sauvignon Blanc , First Sightings	€ 34,00		
Australië				
2008	Semillon/Sauvignon Blanc , Houghton	€ 34,00		
Washington				
2006	Chardonnay Stimson Estate , Chateau Ste. Michelle	€ 37,50		
Californië				
2007	Chardonnay Bonterra , Fetzer Vineyards, Mendocino, biologische wijn	€ 45,00		



Rode wijnen

1/1 1/2

Bourgogne

2006 Santenay 1er Cru 'la Comme' , Domaine Vincent Girardin	€ 67,50	
2006 Gevrey-Chambertin VV , Domaine Geantet-Pansiot	€ 85,00	

Beaujolais

2006 Fleurie 'Domaine de Quatre Vents' , Georges Duboeuf	€ 39,50	
---	---------	--

Rhône

2005 Beaumes-de-Venise , Paul Jaboulet Ainé	€ 42,50	
2007 Saint-Joseph , Domaine du Monteillet	€ 49,00	

Bordeaux

2004 Château Carignan , Premières Côtes de Bordeaux	€ 39,50	€ 33,50
2005 Château Haut-Beauséjour , Saint-Estèphe	€ 57,50	
2002 Château Batailley , 5ième Grand Cru Classé, Pauillac	€ 70,00	

Loire

2008 Saint-Nicolas-de-Bourgeuil , Domaine de la Cotelleraie	€ 37,50	
--	---------	--

Oostenrijk

2007 Pinot Noir , Markowitsch, Carnuntum	€ 49,50	
---	---------	--

Spanje

2005 Taja Reserva , Mähler-Besse, Jumilla	€ 36,50	
--	---------	--

Chili

2007 Viu Manent Reserva , Malbec	€ 34,00	
---	---------	--

Australië

2007 Shiraz First Step , Step Road Winery, Langhorne Creek	€ 36,00	
---	---------	--

Italië

2007 Chianti Classico , Riecine, Toscane	€ 52,00	
---	---------	--

Champagne & Mousserende wijnen

1/1 1/2

Champagne

Champagne Laurent-Perrier Brut L-P	€ 73,50	€ 40,00	€ 12,50
---	---------	---------	---------

Luxembourg

Crémant de Luxembourg, Brut Blanc de Blancs Gales & Cie, Rémich	€ 39,50	€ 20,50	
Crémant de Luxembourg, Brut Rosé Gales & Cie, Rémich	€ 42,50		

