

A La Carte

Entrees – Voorgerechten – Starters

Croquettes aux crevettes, vinaigrette homardine
Garnalen krokettjes met kreeft vinaigrette
Shrimp croquettes, lobster vinaigrette

Wine pairing: Côte de Beaune, Bourgogne Blanc 2017, Antoine Jobard 10 €/ 12cl

Carpaccio de bœuf façon Harry's bar
Rundercarpaccio à la Harry's bar
Beef carpaccio à la Harry's bar

Wine pairing: Piemont, Langhe Nebbiolo 2017, Andrea Oberto 7 €/ 12cl

Velouté de chou-fleur, espuma d'herbes fraîches
Bloemkool velouté met schuim van verse kruiden
Creamy cauliflower soup with foam of fresh herbs

Wine pairing: Douro, Branco da Gaivosa 2017, Alves de Sousa 7 €/ 12cl

Œuf cocotte, trompettes de la mort et châtaignes
Ovenschoteltje van ei, hoorn van overvloed en kastanjes
Ovendish with egg, horn of plenty and chestnut

Wine pairing: Suisse, Fechy La Côte 2015, Domaine La Colombe 9 €/ 12cl

Plats – Hoofdgerechten – Main dishes

Waterzooï de la mer du Nord
Waterzooï uit de Noordzee
Northsea fish waterzooï

Wine pairing: Rhône Sud, Châteauneuf-du-Pape « Pure Roussanne » 2017, Raymond Usseglio 11 €/ 12cl

Poêlée de Saint Jacques, fondue de poireaux à la tartufata, huile de chorizo
Kort gebakken Sint Jakobs schelpen, fondue van prei à la tartufata, chorizo olie
Scallops from the pan, leek fondue a la tartufata, chorizo oil

Wine pairing: Açores, Arinto dos Açores 2017, Antonio Maçanita 10 €/ 12cl

Filet de râble de lièvre, sauce arlequin, pommes reinettes caramélisées, chips de chou kale
Filet van hazenrug, harlequin saus, gekarameliseerde reinette appelen, chips van boerenkool
Hare saddle filet, harlequin sauce, caramelized apple, kale crisps

Wine pairing: Toscana, Brunello di Montalcino 2011, Tenuta Fanti 13 €/ 12cl

Suprême de pintade, croustillant de polenta au lard fumé, chou de Bruxelles braisé
Parelhoen, krokante polenta met gerookt spek, gebraiseerde spruitjes
Guineafowl, crunchy polenta with smoked bacon and braised Brussels sprouts

Wine pairing: Côte de Nuits, Marsannay « Les Longeroies » 2017, Domaine Bart 8 €/ 12cl

Ravioles de burrata au basilic frais, tomates séchées, pignon de pin, huile au piment d'espelette
Ravioli met burrata, verse basilicum, gedroogde tomaat, pijnboompitten, pesto olie en espelette
peper

Burrata, fresh basil ravioli with dried tomato, pine nuts, pesto oil and pepper from espelette

Wine pairing: Empordà, Clot d'Illa 2017, Mas Polit 8 €/ 12cl

Fromages – Kazen – Cheeses

Brokkeland – Kaaster Kaase – Grevenbroeker – Aurelie du Limbourg (+ 14 €)

Desserts

Dessert pairing : Ratafia de Champagne « Solera », Henri Giraud 12€/ 6cl

Brownie, glace aux amandes, sauce pralin

Brownie, amandeijs, praline saus

Brownie, almond ice, praline

Riz au lait façon catalane, sorbet pomme verte

Rijstpudding op zijn Catalanse, appel ijs

Rice pudding à la Catalane, appel ice cream

Dame Blanche

Brokkeland – Kaaster Kaase – Grevenbroeker – Aurelie du Limbourg (+ 7 €)

Entrée, plat, dessert

Voor, Hoofd en Dessert

Starter, Main and Dessert

42 €

Entrée et plat ou plat et dessert

Voor en Hoofd of Hoofd en Dessert

Starter and Main or Main and Dessert

36 €

Plat unique

Hoofdgerecht

Main dish

26 €

Prix nets, service compris / Nettoprijzen, inclusief service / Net prices, service included

Les informations relatives aux allergènes sont disponibles sur demande / Informatie over allergenen is op aanvraag
beschikbaar / Information on allergens is available on request