

## VOORGERECHTEN/APPETIZERS

<b>VERS GEBAKKEN BROOD VAN DE CHEF</b>	6. <sup>0</sup>
Vers gebakken brood met extra virgin olijfolie, gezouten boter en tapenade <i>Freshly baked bread served with extra virgin olive oil, salted butter and olive tapenade</i>	
<b>KLASSIEKE FRANSE UIENSOEP</b>	8. <sup>5</sup>
Klassieke Franse uiensoep gegratineerd met Parmezaanse kaas <i>Classic French onion soup 'au gratin'</i>	
<b>TOM YAM SOEP</b>	10. <sup>5</sup>
Tom Yam soep, klassieke pittige en zure Thaise soep geserveerd met garnalen <i>Tom Yum soup, classic spicy and sour Thai soup served with prawns</i>	
<b>OESTERS ROCKEFELLER</b> 3 STUKS 9. <sup>0</sup> - 6 STUKS 17. <sup>0</sup>	
Oesters Rockefeller gegratineerd met citroen, kervel, dragon en boter <i>Oyster Rockefeller gratinated with lemon, chervil, tarragon and butter</i>	
<b>OESTERS MET CITROEN</b> 3 STUKS 9. <sup>0</sup> - 6 STUKS 17. <sup>0</sup>	
Oesters met citroen, rode wijnazijn en sjalot <i>Traditional served oysters with lemon, red wine vinegar and shallot</i>	
<b>GREEN DRAGON SUSHI ROL</b>	19. <sup>0</sup>
Green Dragon sushi rol geserveerd met tempura garnalen, komkommer, avocado, tobiko en bieslook <i>Green Dragon sushi roll, tempura shrimp with cucumber, avocado, tobiko and chives</i>	
<b>CALIFORNIA SUSHI ROL</b>	19. <sup>0</sup>
California sushi rol geserveerd met king krab, avocado, komkommer, wasabi mayonaise en tobiko <i>California sushi roll, king crab served with avocado, cucumber, wasabi mayonaise and tobiko</i>	
<b>TONIJN TATAKI</b>	19. <sup>5</sup>
Tonijn Tataki met gemarineerde groenten <i>Tuna Tataki with pickled vegetables</i>	
<b>'SOUTHERN FRIED' KIPPENVLEUGELS</b>	10. <sup>5</sup>
'Southern fried' kippenvleugels met bleekselderij en huisgemaakte BBQ saus <i>'Southern fried' chicken wings served with celery and home-made BBQ sauce</i>	
<b>KLASSIEKE STEAK TARTARE</b>	13. <sup>0</sup>
Klassieke steak tartare geserveerd met kwartelei en truffelmayonaise <i>Classic steak tartare served with quail egg and truffle mayonnaise</i>	
<b>GEGRILDE TIGER GARNALEN</b>	16. <sup>5</sup>
Gegrilde tiger garnalen met chili en knoflook boter <i>Grilled tiger prawns with chili and garlic butter</i>	
<b>CAESAR SALADE</b>	14. <sup>5</sup>
Caesar Salade met Parmezaanse kaas, croutons en gegrilde kip <i>Caesar Salad with Parmesan cheese, croutons and grilled chicken</i>	
<b>TEARS OF THE TIGER</b>	16. <sup>5</sup>
Tears of the tiger, gegrilde picanha op een salade met limoen, rode peper, koriander en kropsla <i>Tears of the tiger, grilled picanha on a salad with lime, red pepper and coriander</i>	
<b>JAMON IBERICO (PATA NEGRA)</b>	18. <sup>5</sup>
Jamon Iberico (Pata Negra), 100 gram gesneden ham van het zwartpoot varken met kumquat compote <i>Jamon Iberico (Pata Negra), 100 gram of black paw pork with kumquat compote</i>	

## HOOFDGERECHTEN/MAIN COURSE

<b>'LE GRAND' BURGER</b>	15. <sup>0</sup>
'Le Grand' Burger 250gram runderburger met huisgemaakte burgersaus, augurk, kaas, Tomaat, gebakken uien en Jalapeno pepers geserveerd met frites <i>'Le Grand' Burger 250gr am beef burger with homemade burger sauce, pickle, cheese, tomato, baked onions and jalapeno peppers served with fries</i>	
<b>TRADITIONELE SPAGHETTI PEPERONCINO</b>	15. <sup>0</sup>
Traditionele Italiaanse spaghetti Peperoncino met knoflook, rode peper, basilicum, peterselie en Parmezaanse kaas. + Vongole meerprijs 3. <sup>0</sup> <i>Traditional Italian spaghetti Peperoncino with garlic, red pepper, basil, parsley and Parmesan cheese + Vongole additional price 3.<sup>0</sup></i>	
<b>BOUILLABAISSE DE MARSEILLE</b>	18. <sup>5</sup>
Bouillabaisse de Marseille geserveerd met crouton en rouille <i>Bouillabaisse de Marseille served with crouton and rouille</i>	
<b>FISH &amp; CHIPS</b>	16. <sup>5</sup>
Fish & Chips met huisgemaakte tartaarsaus <i>Fish &amp; Chips with home-made tartar sauce</i>	
<b>GEGRILDE TONIJN</b>	18. <sup>5</sup>
Gegrilde tonijn met limoen-koriander vinaigrette <i>Grilled tuna with lime coriander vinaigrette</i>	
<b>COTE DE BOEUF (GESCHIKT VOOR 2 PERSONEN)</b>	55. <sup>0</sup>
<i>Cote de Boeuf (Suitable for 2 people)</i>	
<b>GEGRILDE RIB-EYE</b>	21. <sup>5</sup>
<i>Grilled rib-eye</i>	
<b>PIEPKUIKEN UIT DE OVEN</b>	16. <sup>5</sup>
<i>Oven baked spring chicken</i>	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bijpassende bijgerechten  
*All the main courses are served with appropriate side dishes*

## DESSERTS

<b>STICKY TOFFEE PUDDING MET WITTE CHOCOLADE EN KARAMEL</b>	8. <sup>5</sup>
<i>Sticky toffee pudding with white chocolate and caramel</i>	
<b>TRADITIONELE KEY LIME PIE UIT FLORIDA</b>	8. <sup>5</sup>
<i>Traditional Key Lime pie from the Florida Keys</i>	
<b>TRIO VAN IJS</b>	7. <sup>5</sup>
<i>Trio of ice cream</i>	
<b>KAASPLANKJE GESERVEERD MET VIJGENCOMPOTE EN NOTENBROOD</b>	14. <sup>5</sup>
<i>Cheese platter served with fig compote and nutbread</i>	
<b>DESSERT VAN DE CHEF</b>	14. <sup>5</sup>
<i>Grand dessert</i>	

## 3 GANGEN MENU/3 COURSE MENU

<b>3-Gangen menu (v.a. 2 personen)</b>	35. <sup>0</sup>
3-gangen menu: voorgerecht, hoofdgerecht en dessert <i>3-course menu, from 2 persons: starter, main course and a dessert</i>	