

VOORGERECHTEN

Bij alle voorgerechten wordt brood geserveerd.

Carpaccio • 14,5
Truffelcrème • parmezaanse kaas • olijfolie • pijnboompitten

Eendenleverterrine • 16,5
Optie: Iberico ham + €6
Geserveerd met brioche • abrikoos • aceto balsamico

Gamba Pil Pil • 14,75
Optioneel: hoofdgerecht portie (7 stuks) €23,75
4 st. • Wilde Argentijnse gamba’s • knoflook • citroen • zuurdesembrood

Sopa de Pescado • 15,75
Doperwten • mosselen • gamba’s • octopus • aardappel

Buikspek • 13,5
Oosterse marinade • aubergine • vadouvan • radijs • komkommer

Tonijntartaar • 13,95
Gebakken rijst • sriracha-mayonaise • shisoblad • mini-komkommer • sushi-azijn

Oesters Fine de Claire n°000 (3 of 6 stuks) • 10,75 / 18,75
Sambaizu • citroen • limoen

Burrata • 13,75
Vegetarische optie zonder Ibericoham
Salade van gepofte tomaten • Ibericoham • aceto balsamico • gerookte amandelen

Arancini • 12,5
Vegan optie mogelijk zonder parmezaanse kaas
Parmezaanse kaas • doperwten • kletskop • beukenzwam • ricotta • avocado

Escargots • 13,95
6 st. • Slow escargots • kruidenboter • peterselie

BIJGERECHTEN

Oma’s slaatje • 3,5
Kropsla • komkommer • ei • huisdressing

Risotto verde • 6
Doperwtjes • parmezaanse kaas • pijnboompitten

N’duja-bospeen • 6,5
Geglaceerde bospeen met ’nduja

Truffelfriet • 6,5

Friet • 4,5

Bakje seizoensgroenten • 6,75
Groenten van het seizoen

Desem bol • 4,5
Olijfolie • gezouten roomboter • Maldon zeezout

SPECIAL

L’Etagère Du Jardin (2 personen) • 34,95 p.p.
Mix van verschillende voor-, hoofd- en nagerechten

*Tiramisu • chocolade mousse • tonijn • iberico •
burrata • arancini • garnalen cocktail • calamaris •
stoofvlees*

HOOFDGERECHTEN

Maishoender • 22,75
Optioneel: verse truffel + 6,50
Saus van eekhoortjesbrood • paddenstoelenrisotto • zoete aardappel • seizoensgroenten

Tournedos • 35,75 (*Arrangementsprijs + 7*)
Optioneel: verse truffel + 6,50 of ganzenlever + 6,75
Truffelrisotto • jus van citroen en tijm • seizoensgroenten

Texas Style Brisket • 29,95
Baked beans • koolsla • mais

Tonijnsteak • 27,5
Parelgort • bimi • kruidensaus • doperwten

Pasta gamba & ’nduja • 25,95
Linguine • courgette • bosui • mascarpone • parmezaanse kaas

Pasta met bospaddenstoelen • 21,75
Optioneel: verse truffel + 6,50
Zes soorten paddenstoelen • mascarpone • parmezaanse kaas • doperwten

Zeebaars & octopus • 25,5
Aardappel-knoflookmousseline • kruidenolie • chorizo • doperwten • Taggiasche olijven

Mosselpannetje • 23,5
Groenten • cocktailsaus • vadouvanmayonaise • salade • friet

Kippendijsaté • 23,5
Pindasaus • atjar • kroepoek

Cerise Smashed Burger • 22,5
Brioche • burgersaus • dubbelele bacon • cheddar • ingelegde uien • augurk • friet

Kimchi Burger • 21,5
Vegan
Oesterzwam • Koreaanse sticky saus • koolsla • sesam-komkommer • vegan cheddar

Crispy spitskool • 21,5
Vegan
Miso-hollandaisesaus • sriracha • vadouvancrunch • muhammara • rijst

NAGERECHTEN

Tiramisu • 9,5
Bitterkoekjes • amaretto • espresso • cacao

Cerise Dame Blache • 11,5
Softijs • chocoladesaus • slagroom • kersen

Chocolade & bramen • 9,5
Italiaanse meringue • bramengelei • verse bramen • vanille-ijs • chocolademousse

Kaas • 14,95 (*Arrangementsprijs + 3,5*)
Vijf soorten kaas van ’t Keesheukske • kletzenbrood • stroop

Bonbons • 6
Vier bonbons van de Pastorie

KINDERKAART

Voorgerechten

Tomatensoep • 5,25

Meloen met parmaham • 6,5

Tosti ham-kaas • 5,5

Hoofdgerechten

Frikandel, kipnuggets of kroket met friet • 8,5
Komkommer • tomaat • appelmoes

Ravioli met spinazie en tomatensaus • 12,5

Biefstukje of witvisje • 14,75
Wortel • paprika • friet

Kidsburger • 10,5
Ketchup • komkommer • tomaat • friet • appelmoes

Nagerecht

Kidsbeker met vanille-ijs • 5,75
Slagroom • discodip