

Entrées | Starters

Salade Verte 6,50 Groene salade | Green salad

Soupe à l'Oignon 6,50 Franse uiensoep | French onion soup

Moules Farcies 8,50

Mosselen in de schelp, ovengegaard in huisgemaakte kruidenboter
Mussels in the shell, oven cooked in butter with fresh herbs and garlic

Moules Marinières 12

Gekookte mosselen met room, met knoflook en peterselie
Mussels with cream, garlic and parsil

Huîtres Fines de Claires | *Oysters* 6 pcs 16

1 Huître 2,70 | 9 Huîtres 23

Charcuteries 10

Koude vleeswarenschotel geserveerd met rilette en cornichons
Cold meat platter served with rilette and cornichons

Assortiment de Poissons Fumés 12

Gerookte rode zalm en zwaardvis, met citroen, kappertjes en crème fraîche
Smoked red salmon and swordfish served with lemon, capres, crème fraîche

Salade Chèvre Chaud 11

Salade met warme geitenkaas, walnoten, rozijnen en honing
Salad with warm goat's cheese, walnuts, raisins and honey

Salade d'Auvergne 11

Salade met Bleu d'Auvergne, peer en walnoot
Salad with Bleu d'Auvergne, pear and walnut

Salade Confit 11

Salade met geconfijte eendenbout, champignons, spekjes en aardappel
Salad with caramelized duck, mushrooms, bacon and potato

Moules Frites | Mussels served with French fries

Cancale 20

Mosselen in witte wijn met sjalotjes en groenten
Mussels in white wine with shallots and vegetables

Marinière 20

Mosselen met knoflook en room
Mussels with garlic and cream

Bleu 21

Mosselen met room en blauwe kaas
Mussels with cream and blue cheese

Côte Ouest 21

Mosselen met appelcider, spek en appel
Mussels with cider, bacon and apple

Moules Spéciales 21

Plats | Main Dishes

Merguez, Frites et Salade 15

Pittige lamsworstjes, frites, harissa en salade
Spicy lamb sausages, French fries, harissa and salad

Cotriade Breton 19

Traditionele, geurige soep van verse groenten en aardappelen met mosselen en visfilet, geserveerd met crouton en rouille
Traditional, aromatic soup of fresh vegetables, potatoes, mussels and fillet of fish, served with crouton and rouille

Coq-au-Vin 19

Klassiek gerecht van kipdelen, verse groenten, aardappelen in rode wijn met champignons, zilveruitjes en spek
Classic dish of chicken, braised in red wine with fresh vegetables, potatoes, red wine, mushrooms, silver onions and bacon

Steak (BIO), Frites, Salade 20

Biefstuk, frites, salade | Steak (organic), French fries and salad

Sauces 1,-

Béarnaise | au Poivre | Bleu d'Auvergne | Beurre Maître d'Hôtel

Confit de Canard 20

Geconfijte eendenbout, ovenaardappeltjes, champignons en haricôts verts met spek

Confit of duck, oven cooked potatoes, mushrooms and haricots verts with bacon

Cabillaud (filet) 20

Kabeljauwfilet, aardappelpuree, gesauteerde spinazie, hollandaise saus
Cod (fillet), mashed potatoes, fresh sautéed spinach, sauce hollandaise

Poisson du Jour et sa Garniture, Prix du Jour

Vis van de dag met garnituur

Fish of the day and its garnish

Galettes (Boekweitcrêpe, glutenvrij | Buckwheat crepe, gluten free)

Côte Ouest 13

Kaas, bacon, tomaat, ei en kleine salade

Emmental cheese, bacon, tomato, egg and mixed salad

Chèvre Chaud 14

Warme geitenkaas, spinazie, rozijnen, walnoten en kleine salade

Grilled goat's cheese, spinach, raisins, walnuts and mixed salad

Saumon Fumé 14

Gerookte zalm, citroen, kappertjes, crème fraîche en kleine salade

Smoked salmon, lemon, capres, crème fraîche and mixed salad

Merguez 14

Pittige lamsworstjes, spinazie, kaas, harissa en kleine salade

Spicy lamb sausages, spinach, Emmental cheese, harissa and mixed salad

Steak (BIO), Frites, Salade 20

Biefstuk, frites, salade | Steak (organic), French fries and salad

Sauces 1,-

Béarnaise | au Poivre | Bleu d'Auvergne | Beurre Maître d'Hôtel

Confit de Canard 20

Geconfijte eendenbout, ovenaardappeltjes, champignons en haricôts verts met spek

Confit of duck, oven cooked potatoes, mushrooms and haricots verts with bacon

Cabillaud (filet) 20

Kabeljauwfilet, aardappelpuree, gesauteerde spinazie, hollandaise saus
Cod (fillet), mashed potatoes, fresh sautéed spinach, sauce hollandaise

Poisson du Jour et sa Garniture, Prix du Jour

Vis van de dag met garnituur

Fish of the day and its garnish

Galettes (Boekweitcrêpe, glutenvrij | Buckwheat crepe, gluten free)

Côte Ouest 13

Kaas, bacon, tomaat, ei en kleine salade

Emmental cheese, bacon, tomato, egg and mixed salad

Chèvre Chaud 14

Warme geitenkaas, spinazie, rozijnen, walnoten en kleine salade

Grilled goat's cheese, spinach, raisins, walnuts and mixed salad

Saumon Fumé 14

Gerookte zalm, citroen, kappertjes, crème fraîche en kleine salade

Smoked salmon, lemon, capres, crème fraîche and mixed salad

Merguez 14

Pittige lamsworstjes, spinazie, kaas, harissa en kleine salade

Spicy lamb sausages, spinach, Emmental cheese, harissa and mixed salad