

SARDINES LA PERLE DES DIEUX v.a. 19,50
Geserveerd op toast met tomaat

Keuze uit: 2015 - 2016 - 2017 - 2018 - 2019 - 2020



LE COZY RESTAURANT - BAR

VERS GEBAKKEN CROISSANTS

Tot 15:00 uur te bestellen

NOORDZEEKRAB, mango en avocado 12,50
CARPACCIO, truffel, pesto en Parmezaan 12,50
PATA NEGRA, ei, truffel en Parmezaan 12,50
TRUFFELEI SALADE, Parmezaan en pickels 8,50

PETITES ENTRÉES

PATA NEGRA 18,50
Spaanse ham van het Iberico varken, 24 maanden gerijpt

PIZZA PATA NEGRA 16,50
Huisgemaakte pizza met Pata Negra, truffel en Parmezaan

MINI CROQUETTES DE CREVETTES per 6 stuks 16,50
Kleine garnalenkroketjes met remoulade en citroen

BURRATA ITALIENNE 12,50
Romige burrata van buffelmelk met Aceto balsamico en extra vierge olijfolie geserveerd met gegrild toast

18,50

16,50

16,50

12,50



HUÎTRES GILLARDEAU NR.4 5,00 / 25,00
Per stuk of per 6 stuks

Oester(s) geserveerd met citroen en sjalotten vinaigrette

HUÎTRES FINES DE CLAIRE NR.3 3,75 / 21,00

Per stuk of per 6 stuks

Oester(s) geserveerd met citroen en sjalotten vinaigrette

MOULES AU FROMAGE 17,50

Gestoomde mosseltjes in romige saus van oude Franse bergkaas, knoflook en groene kruiden geserveerd met gegrild toast

TOASTS GRILLÉS À L'AÏOLI per 4 stuks 5,00

Vers gegrild toast geserveerd met huisgemaakte aioli

ENTRÉES

SOUPE ADAM CURRY 4,50 / 7,50
Klein / groot
Romige kerriesoep met appel

SALADE VÉGÉTARIENNE 16,50
Vegetarische salade met hummus, gepofte butternut squash, specerijen en gekarameliseerde geitenkaas met Maple syrup

STEAK TARTARE PETIT 13,50
Tartaar van rauwe biefstuk met pittig, zuur en ei

TATAKI DE THON 17,50
Tataki van tonijn met knapperige groentjes, dashi en kefirlime

SAUMON FUMÉ 16,50
Gerookte zalm met gegrild toast, citroen en aioli

TRIO DE CREVETTES 19,50
Proeverij van Hollandse garnalen, 2 mini garnalen kroketjes, garnalen cocktail en een huisgemaakte romige bisque

SPÉCIALITÉS DU CHEF

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD
Eendenleverpaté met uienmarmelade en huisgemaakte brioche broodjes
18,50

CRABE ET AVOCAT
Noordzeekrab met krokante mango, avocado en limoen
17,50



PLATS PRINCIPAUX

LES PÂTES VÉGÉTARIENNES 21,50
Gevulde vegetarische pasta met ricotta, gebakken bospaddenstoelen, groene groentjes en Parmezaan

LES PÂTES PATA NEGRA 24,50
Gevulde pasta met ricotta, gebakken bospaddenstoelen, groene groentjes, Pata negra en Parmezaan

STEAK TARTARE GRAND 19,50
Tartaar van rauwe biefstuk met pittig, zuur en ei geserveerd met pommes frites

POULET LABEL ROUGE 24,50
Franse boerderij kip, Label Rouge met seizoensgroentjes en een romige saus van eekhoorntjesbrood

SPÉCIALITÉS

CHÂTEAUBRIAND 48,50 p.p.
(45 min. bereidingstijd)

Ossenhaas van 600+ gram van de grill.
Geserveerd met saus naar keuze, seizoensgroentjes, groene salade en pommes frites
(per 2 personen te bestellen)

FILET DE BAR ET COQUILLES 26,50
Op de huid gebakken zeebaarsfilet met gegrilde coquilles en schuim van Hollandse garnalen

TURBOT À L'OS À LA TRUFFE 37,50 p.p.
Hele tarbot op de graat gebakken in roomboter.
Geserveerd met vers geschaafde herfsttruffel, seizoensgroentjes, groene salade en pommes frites
(per 2 personen te bestellen)

STEAK AU FROMAGE BLEU 27,50
Steak van de grill met gesmolten Bleu d'Auvergne, pommes frites en een romige saus van cognac

STEAK "MONSIEUR" 27,50
Steak van de grill, truffel beurre noisette, brie de meaux en pommes frites

FILET DE BOEUF 29,50
Malse ossenhaas en pommes frites geserveerd met peper of truffelsaus

SALADE DE POISSON 19,50
Maaltijdsalade royaal belegd met Noordzeekrab, Hollandse garnaltjes en gerookte zalm met cocktailsaus en citroen

PETITE SOLE 24,50
Slibtong 2 stuks op de graat gebakken met haricots verts, remoulade en pommes frites

SUPPLÉMENT GARNITURE

BAGUETTE ET BEURRE FRAIS 4,50
Frans stokbrood met boter uit de Ardennen
Supplément truffelmayonaise 0,75

SALADE VERTE 4,75
Groene salade zonder poespas

LEGUMES 4,50
Haricots verts, echte Franse boontjes zoals ze in Frankrijk smaken

POMMES FRITES 4,00
Friet met échte Belgische mayonaise

TRUFFE D'AUTOMNE 9,50
Deze herfsttruffel wordt aan tafel vers voor u geschaafd

DESSERTS

MOULLEUX AU CHOCOLAT 9,50
Lopend chocoladetaartje met vanille roomijs

BABA AU RHUM 9,50
Rum baba met geflambeerde appeltjes en vanille roomijs

ASSORTIMENT DE FROMAGES 14,50
Selectie van de chef, 5 kazen met bijpassend garnituur

SPÉCIAL CAFÉ 8,50
Koffie met Ierse whiskey en half geslagen room, deze koffie wordt aan tafel voor u bereid