

SARDINES LA PERLE DES DIEUX v.a. 19,50
 Geserveerd op toast met tomaat
 Keuze uit: 2015 - 2016 - 2017 - 2018 - 2019 - 2020
 NIEUW 2021!!!



LE COZY RESTAURANT - BAR

MINI CROQUETTES DE CREVETTES 16,50
 Kleine garnalenkroketjes met remoulade en citroen
 per 4 stuks geserveerd



PETITES ENTRÉES

PATA NEGRA 18,50
 Spaanse ham van het Iberico varken 80 gram, 24 maanden gerijpt

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

BURRATA ITALIENNE 14,50
 Romige burrata van buffelmelk met Aceto balsamico en
 extra vierge olijfolie geserveerd met gegrild toast



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

TOASTS GRILLÉS À L'AÏOLI per 4 stuks 5,00
 Vers gegrild toast geserveerd met huisgemaakte aioli

ENTRÉES

SOUPE D'ASPERGES 5,00 / 8,50
 Romige aspergesoep met asperge,
 doperwtjes en vadouvan

SALADE D'ASPERGES 16,50
 Knapperige salade met witte asperges,
 gegrilde avocado, gepocheerd ei
 en een dressing van kerrie

STEAK TARTARE PETIT 14,50
 Tartar van rauwe biefstuk met
 pittig, zuur en ei



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

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,
 gegrilde witte asperges, groene groentjes,
 Parmezaan en basilicum

LES PÂTES PATA NEGRA 24,50
 Gevulde pasta met ricotta, gegrilde
 witte asperges, groene groentjes,
 Parmezaan en basilicum

STEAK TARTARE GRAND 21,50
 Tartar van rauwe biefstuk met pittig,
 zuur en ei geserveerd met pommes frites

SALADE DE POISSON 22,50
 Maaltijdsalade royaal belegd met
 Noordzeekrab, Hollandse garnaaltjes,
 gerookte zalm, citroen en cocktailsaus

SPÉCIALITÉS

CHÂTEAUBRIAND 48,50 p.p.
 (45 min. bereidingstijd)
 Malse ossenhaas van 600 gram van de grill.
 Geserveerd met saus naar keuze, seizoensgroentjes,
 groene salade en pommes frites
 (per 2 personen te bestellen)

STEAK "MONSIEUR" 29,50
 Pure Angus steak 120 dagen graangevoerd
 van de grill, truffel beurre noisette,
 brie de meaux en pommes frites

DORADE ROYAL 24,50
 Op de graat gebakken hele dorade
 geserveerd met citroen, pommes frites
 en een frisse mediterrane salade

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

FILET DE CABILLAUD ET MOULLES 26,50
 Op de huid gebakken kabeljauw
 met gestoofde mosseltjes en
 schuim van Hollandse garnalen

STEAK DU GRILL 27,50
 Pure Angus steak 120 dagen graangevoerd
 van de grill, pommes frites geserveerd
 met peper of truffelsaus

FILET DE BOEUF 35,00
 Malse ossenhaas en pommes frites
 geserveerd met peper of truffelsaus

SUPLÉMENT 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

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES 14,50
 Selectie van de chef, 4 kazen met bijpassend garnituur

MOULLEUX AU CHOCOLAT 9,50
 Lopend chocoladetaartje met vanille roomijs

ÉCLAIRS À LA FRAISE 9,50
 Huisgemaakte éclair met mascarpone, aardbeien
 en vanille roomijs

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

