

3 gangen keuze

MENU

36,50

Entree 12.50

Biologische zalm met
zoetzure groenten,
haringkaviaar en
mierikswortel crème

Dun gesneden en gerookte
runderlende met parmezaan,
truffelmayonaise en pijnboompit

Gazpacho van "groenten van het
seizoen" en verse kruiden

Piece 20.50

Gegrilde Steenschol
met kruiden quinoa en
beurre aromatique

Bavette van het Holsteiner rund
met aardappelsalade,
seizoensgroenten en
beurre café de Paris

Proeverij van Aubergine
met kaas krokant

Dessert 9.50

Cheesecake met yoghurtijs
Warme chocoladetaart
Vanille ijs met koud geperste
bittere chocolade en aardbei

SELECTION DE LA MER

dagprijs

Elke dag nieuwe aanvoer van de meest verse vis
welke met grote zorg is gevangen en geselecteerd.
Geserveerd met beurre aromatique,
beurre blanc of hollandaisesaus

L'ENTREE DE POISSON

Oesters
Fine Clair 3.00 p.st
Umami 4.00 p.st

Kaviaar 10 gram.
Blini crème fraîche
ei en sjalott 35.00

Croquette
met garnaal,
cocktailsaus en toast 12.50

Bisque de Homard

Dik gebonden en klassieke
kreeftensoep met rouille
en croutons 12.50
Met halve kreeft 27.50

Coquilles
met crème van bloemkool,
kerrie en macadamia 16.50

SUPPLEMENT

Franse frites 3.50
Seizoensgroenten 4.00
Salade 3.50
Lauwarme aardappel salade 3.50

SALADE

Caesar 11.50 / 15.50

"Een klassieker,
zoals hij gegeten wordt"
Met gegrilde kip 3.50

Le voyeur 17.50 / 22.50

Kropsla met,
diverse soorten "vis van de dag"

Puissance 13.50 / 16.50

Een heerlijke verse, maar vooral
"gezonde" salade met o.a. avocado,
artisjok, grapefruit en guinoa

HOMARD

Kreeft half 19.50

Kreeft heel 37.50

Cocktail, Salade

Gekookt, Gegrild

Wij serveren EcoTap water 1.50 p.p

Plat of Bruisend

VIANDE

100% scharrel Holsteiner rund
uit Friesland

Journedos

van de houtskool grill
Per 100 gram 16.50

Ribeye

van de houtskool grill 26.50

Keuze uit bearnaisesaus of
beurre café de Paris

Steak tartare

80 gram 15.50

geserveerd met toast en salade

160 gram 21.50

geserveerd met franse frieten en salade

Met oester +4.00

Met 10 gram kaviaar +25.00

DESSERT

Coupe

7th heaven 10.50

Rood fruit met beaujolaissoep,
vanille-hangop en yoghurtijs

Wafel

11.50
Met zomerfruit-
slagroom-vanilleijs

5 x Kaas

15.50

Elk seizoen met zorg

samengesteld door

Betty van L'Amuse uit Amsterdam

bijpassend glas dessertwijn 6.50

  LeVoyeur

LeVoyeur
RESTAURANT