

Entrée
*voorgerechten*

**Baguette au beurre aux herbes** 4.50
*stokbtood kruidenboter*

**Salade niçoise** 10
*salade met verse tonijn, haricot verts & ei*

**Bouillabaise & rouille** 9.50
*gevulde vissoep met toast & dip*

**Steak tartare** 12
 *a la minute handgesneden rundvlees & kwartel eidooier*

Plat
 *hoofdgerechten*

**Coq au vin** 17
 *gestoofde kip met champignons & rode wijnsaus*

**Salade niçoise** 17.50
*salade met verse tonijn, haricot verts & ei*

 **Ratatouille avec cou d’agneau** 18
*provencaalse groenten met langzaam gegaard lamsvlees***Caubillaud avec mousseline & beurre blanc** 21
*kabeljauw met aardappel puree & romige witte wijnsaus* Dessert
**Tarte tatin à la crème glacée à la vanille** 7
 *gekarameliseerd appeltaartje met huisgedraaid vanille ijs***Plateau de fromages avec pain aux raisins** 9.50
*kaasplankje met rozijnenbrood*