

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*