

## Oesters

---

Renart Boulon nr.2	6 Stuks
Classic – rauw met citroen, rode wijnazijn en sjalotje	17,00
Gestoomd – beurre blanc crème en roze peper	18,50
Gegratineerd – oude kaas, sjalotje en groene kruiden	18,50

## Voorgerechten

---

<b>Steak Tartaar</b>	13,50
handgesneden Franse klassieker van puur runderhaas !	
<b>Ceviche van coquille &amp; gerookte paling</b>	14,00
met limoencrème, rode biet en verse tuinkruiden	
<b>BFF "best friends forever"</b>	17,50
gerookte Rijpel paling, Tonijn en Kreeftensoep	
<b>Caesar salade</b> *vegetarisch mogelijk*	11,00
Romaine sla met gegrilde kip, spekjes, croutons en "Caesar" dressing	
<b>Carpaccio</b>	12,00
dun gesneden biefstuk, gemarineerd met basilicum, "Cipriani" saus, Parmezaanse kaas, rucola en pijnboompitjes	
<b>Proeverij Krabbendam</b>	17,50
3 voorgerechtjes selectie van de Chef	

## Warme voorgerechten

---

<b>"Louisiana style Shrimps"</b>	12,50
Grote gamba's, tomaat en pepertje, gegratineerd met oude kaas	
<b>Ganzenlever</b>	14,50
salade van appel en rozijn, saus van aceto en appelstroop	

## Soepen

---

<b>Bisque d'homard</b>	9,50
kreeftensoep met gamba's	
<b>Runderbouillon</b>	5,75
<b>Tomaten soep</b>	5,75
<b>Bouillabaisse</b>	7,75
met Rouille en stokbrood croutons	