

## SUGGESTIE FOOD

### **Catch of the day - € 31**

Gebakken kabeljauwfilet met een peterselie-citroen croute, ravioli van Burrata en tomaat, crème van pastinaak afgewerkt met een garnalenbische saus en kruidenolie.

## SUGGESTIES

### **Cocquilles - € 28**

Krokant gebakken Sint-Jacobsvruchten, aardpeer, peterseliepoeder en zacht schuim van Old Groendal.

### **Wagyu flank steak (250gr) - € 39,50**

Top Australische Wagyu flank steak geserveerd met in ossewit gebakken verse frietjes, huisgemaakte mayonaise, een fris groen slaatje en saus naar keuze:

béarnaise, peperroomsaus, beurre maître d'hôtel of chimichurri boter.

Onze wagyu steak wordt bij voorkeur saignant gebakken.

### **Wagyu flank steak - Chefsplate! (250gr) - € 49,00**

Top Australische Wagyu flank steak geserveerd met merg, gekarameliseerde sjalot geserveerd met marchand du vin saus en in ossewit gegaarde pont-neuf aardappelen.

# SUGGESTIES

## FEESTELIJKE COCKTAILS

### **Saint Germain Spritz - € 10**

*Elegante cocktail met een heerlijke verfrissende en lichtzoete twist.*

*St-Germain elderflower liqueur,  
Mont Marçal cava brut reserva, Soda*

### **Sur l'eau - € 10**

Fantastisch lekkere aperitiefcocktail in true Monroe style!

*St-Germain elderflower liqueur, Bombay Sapphire gin,  
Aperol, pompelmoes, sinaasappel, citroen*

## MOCKTAIL

### **Ceci n'est pas un pigeon - € 9**

Ons alcoholvrije antwoord op de Paloma, fris en licht bitter.

*Pompelmoes, limoen, granaatappel.*

## BUBBELS

### **Mont Marçal Cava Brut Reserva Macabeo, Parellada, Xarel-Lo, Penedes, Spanje Glas € 9 - Fles € 49**

Licht gele kleur met fijne pareling. In de neus, aroma's van citrus in combinatie met lichte toetsen van gist en brioche. Aangename smaak waarbij de balans tussen de frisse zuren en de zachte fruitigheid zorgen voor een aangename afdrank.

### **Nicolas Feuillatte**

### **Blanc de Blancs Millésime 2018**

### **Glas € 15 - Fles € 75**

Een huischampagne om U tegen te zeggen!  
Sublieme gouden Blanc de Blancs champagne met 100% chardonnay druiven én een hele mooie en speciale jaargang. 6 Jaar kelderripping zorgt voor een superfijne pareling, een aromatische "neus" met citrus, witte bloemen en peer. Een absoluut topaperitief maar tegelijkertijd ook perfect bij oesters, coquilles en andere zeevruchten.