



Heeft u een allergie? Meld het ons!

APERITIF

- PROSECCO € 5,50
- GIN MARE & 1724 TONIC € 10.50
basilicum & zwarte peperkorrels
- SCROPPINO € 7.50
wodka, prosecco & citroensorbetijs
- GIN-TONIC SCROPPINO € 9.50
gin, tonic, & citroensorbetijs
- CAMPARI MIMOSA € 8.50
Campari, jus d'orange & prosecco

BREAD

- TOAST GEROOKTE ZALM € 5.95
- TOAST BELGISCHE PRÉPARÉ € 5.50
klassiek bereid
- BROOD € 4.95
huisgemaakte kruidenboter
& beurre de Paris

NIBBLES

- CHARCUTERIE € 13.50
- OOSTERSCHELDE OESTERS
€ 3.00 PER STUK
- HARDGEKOOKT EI
mayonaise
€ 1.50 PER STUK

VOORGERECHTEN

- HUISGEMAAKTE SOEP
VAN DE DAG € 6.95
- HUISGEMAAKTE UIENSOEP € 7.50
brood & gruyère
- RUNDERCARPACCIO € 8.95
Parmezaan krullen, rucola,
pijnboompitten & truffelmayonaise

- GAMBA'S UIT DE JOSPER € 9.75
knoflook, sinaasappel & peper
- CHAMPIGNONS € 7.95
gegratineerd, kaas & crème fraîche
- ESCARGOTS € 8.95
kruidenboter, knoflook & brood
- BLEU PLATEAU € 14.95 P.P.
vanaf 2 personen
proeverij van verschillende voorgerechten

- STEAK TARTARE
75 GRAM | 125 GRAM | 200 GRAM
€ 9.50 | € 15.00 | € 22.00
klassieke garnituur
- GEITENKAAS UIT DE OVEN € 9.50
verse vijgen
- FOIE BURGER € 15.50
brioche, foie gras, eendenrilette,
rode ui & verse vijgen

HOOFDGERECHTEN

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met verse frieten & komkommer-tomaten salade

MEAT

- TOURNEDOS VAN BLACK ANGUS
160 GRAM | 250 GRAM
€ 19.50 | € 26.50
- BUTCHER STEAK € 19.50
van Black Angus
- STEAK TARTARE 200 GRAM € 22.00
klassieke garnituur
- BLACK ANGUS HAMBURGER € 15.95
focaccia, cheddar,
tomatensalsa & mosterd
- IBERICO RACK € 24.50
buikspek, pistousaus en puree van
zongedroogde tomaten & pijnboompitten
- KIP BONNE FEMME 300 GRAM € 19.00
gestoofd uit de Josper

- LET'S SURF IT! + € 13.50
Combineer uw hoofdgerecht met een halve kreeft
- LET'S FOIE IT! + € 7.95
Combineer uw hoofdgerecht met foie gras

FISH

- GEKOOKTE ZEEUWSE
MOSSELEN € 18.50
witte wijn, prei, ui, selderij
& venkel met knoflooksous
& whiskeysaus
- FRANSE VISSTOOF € 22.50
uit de Josper
- HELE KREEFT
500 GRAM € 32.50
citroen & kruidenboter
- CATCH OF THE DAY
dagprij

VEGETARISCH

- GEBAKKEN SPÄTZLE € 18.00
geroosterde paddenstoelen
& truffelroom

SALADES

Gemengde salade met
gekookt ei, tomaat, rode
biet, komkommer, rode ui,
Parmezaan, croutons en
een topping naar keuze:

- FRANSE KAAS
GEGRILDE KIPPENDIJ
OSSENHAAS
GAMBA'S
GEGRILDE GROENTES

Petite € 13.50
Grande € 17.50

- SAUCES € 1.95
Bearnaise | Peppersaus
Beurre de Paris | Rode wijn saus

- SIDES € 4.50
Gegrilde groentes | Salade rode biet
Gegrilde groene asperges met
Parmezaanse kaas | Bonne Femme

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE € 7.95
kaneel ijs

- CHOCOLADE CRUMBLE € 8.75
karamel-zeezout ijs

- DAME BLANCHE € 7.95
op klassieke Franse wijze

- KAAS € 12.50

vijgenbrood & appel-perenstroop

WAT IS EEN JOSPER GRILLOVEN?

Veel van onze hoofdgerechten worden bereid in een robuuste houtskoolgrill "DE JOSPER": een gesloten barbecue, gestookt op houtskool. Volledig gesloten bereikt de oven temperaturen tot maar liefst 400C! Het nobele hout en de perfect te regelen doorstroming van hete lucht zorgen voor unieke smaak, geur en textuur. Elk stuk vlees, vis, gevogelte maar ook groenten en deegwaren worden tegelijkertijd dichtgeschroeid, geroosterd én voorzien van een karakteristieke rookmaak. Dit zorgt voor de authentieke textuur en sappigheid aan uw gerecht. En dat proeft u!



Do you have an allergy? Please tell us!

APERITIF

- PROSECCO € 5,50
- GIN MARE & 1724 TONIC € 10.50
basil & black pepper
- SCROPPINO € 7.50
vodka, prosecco & lemon sorbet
- GIN-TONIC SCROPPINO € 9.50
gin, tonic & lemon sorbet
- CAMPARI MIMOSA € 8.50
campari, orange juice & prosecco

BREAD

- TOAST SMOKED SALMON € 5.95
- TOAST BELGIAN PRÉPARÉ € 5.50
classically prepared
- BREAD € 4.95
homemade herb butter
& beurre de Paris

NIBBLES

- CHARCUTERIE € 13.50
- OOSTERSCHELDE OYSTERS
€ 3.00 PER UNIT
- BOILED EGG
mayonaise
€ 1.50 PER UNIT

STARTERS

- HOMEMADE SOUP OF THE DAY
€ 6.95
- HOMEMADE ONIONSOUP € 7.50
bread & gruyère
- BEEF CARPACCIO € 8.95
Parmesan curls, arugula, pine nuts
& truffle mayonnaise
- GAMBAS FROM THE JOSPER € 9.75
garlic, orange & pepper
- MUSHROOMS € 7.95
topped with cheese and crème fraîche
- ESCARGOTS € 8.95
herb butter, bread & garlic
- BLEU PLATEAU € 14.95 P.P.
from 2 persons
variety of different starters
- STEAK TARTARE
75 GRAM | 125 GRAM | 200 GRAM
€ 9.50 | € 15.00 | € 22.00
classical garnish
- GOATCHEESE € 9.50
fresh figs
- FOIE BURGER € 15.50
brioche, foie gras, duck rilette,
red onion & fresh figs

MAINS

All main courses are served with fries & a salad of cucumber and tomato

MEAT

- TENDERLOIN FROM BLACK ANGUS
160 GRAM | 250 GRAM
€ 19.50 | € 26.50
- BUTCHER STEAK € 19.50
from Black Angus
- STEAK TARTARE 200 GRAM € 22.00
classical garnish
- 100% BLACK ANGUS HAMBURGER € 15.95
focaccia, cheddar,
tomato salsa & mustard
- IBERICO RACK € 24.50
bacon, pistou sauce and puree of
sun dried tomatoes & pine nuts
- CHICKEN BONNE FEMME 300 GRAM € 19.00
stewed in the Josper

LET'S SURF IT! + € 13.50
Combine your dish with half a lobster

LET'S FOIE IT! + € 7.95
Combine your dish with foie gras

FISH

- ZEALANDISH
MUSSELS € 18.50
white wine, leek, onion,
celery & fennel with garlic
sauce & whisky sauce
- FRENCH FISH STEW € 22.50
from the Josper
- WHOLE LOBSTER
500 GRAM € 32.50
lemon & herb butter
- CATCH OF THE DAY
daily price

VEGETARIAN

- BAKED SPÄTZLE € 18.00
roasted mushrooms
& truffle cream

SALADS

- Mixed salad with egg,
tomato, beetroot,
cucumber, red onion,
Parmesan, croutons and a
topping of your choice:
- FRENCH CHEESE
GRILLED CHICKEN THIGHS
BEEF
GAMBAS
GRILLED VEGETABLES
- Petite € 13.50
Grande € 17.50
- SAUCES € 1.95
Bearnaise | Pepper sauce
Beurre de Paris | Red wine sauce
- SIDES € 4.50
Grilled vegetables | Salad beetroot
Grilled asparagus with Parmesan curls
Bonne Femme

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE € 7.95
cinnamon ice cream
- CHOCOLATE CRUMBLE € 8.75
caramel-seasalt ice cream
- CHEESE 12.50
fig bread & appel-pear butter
- DAME BLANCHE € 7.95
traditional French way

WHAT IS A JOSPER CHARCOAL OVEN?

Most of our main courses are being prepared in the "Josper", a robust charcoal grill and closed barbecue. When closed, the oven reaches temperatures up to 400 degrees Celsius! The charcoal and perfect circulation of hot air creates the unique taste, aroma and texture. Every dish containing meat, fish, poultry but also vegetables and pasta are being cauterized and roasted and will get a characteristic smokey flavor. This ensures an authentic texture and juiciness in your dish. Enjoy!