



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
- APEROL SPRITZ € 7.95
prosecco, bruisend water,
Aperol, sinaasappel
- DARK AND STORMY € 9.50
bruine rum, gingerbeer, limoen,
gembersiroop
- MOSCOW MULE € 9.50
vodka, gingerbeer, limoen, munt

BREAD

- TOAST GEROOKTE ZALM € 6.50
- TOAST BELGISCHE PRÉPARÉ € 5.95
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 € 9.95
Parmezaan krullen, rucola,
pijnboomspitten & truffelmayonaise
- COQUILLES € 13.50
groene asperges &
Champagne botersaus
- GAMBA'S UIT DE JOSPER € 9.95
knoflook, sinaasappel & peper
- CHAMPIGNONS € 8.50
gegratineerd, kaas & crème fraîche
- ESCARGOTS € 8.95
kruidenboter, knoflook & brood
- BLEU PLATEAU € 14.95 per persoon
vanaf 2 personen
proeverij van verschillende voorgerechten
- STEAK TARTARE
75 GRAM | 125 GRAM | 200 GRAM
€ 9.95 | € 15.00 | € 22.00
klassieke garnituur
- GEITENKAAS UIT DE OVEN € 9.95
verse vijgen
- GEBAKKEN FOIE GRAS € 15.50
abrikoos, vanille & hazelnoot

HOOFDGERECHTEN

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

MEAT

- RIB-EYE VAN BLACK ANGUS 600 GRAM € 58.00
voor twee
- TOURNEDOS VAN BLACK ANGUS
160 GRAM € 20.50 | 250 GRAM € 27.50
- BUTCHER STEAK € 21.00
van Black Angus
- STEAK TARTARE 200 GRAM € 22.00
klassieke garnituur
- 100% BLACK ANGUS BURGER € 15.95
focaccia, cheddar, rucola, BBQ salsa,
relish van tomaat, ui & augurk
- LAMSKOTELETEN € 25.50
jelly van mint
- KIP BONNE FEMME 300 GRAM € 19.00
gestoofd uit de Josper

FISH

- GEKOOKTE ZEEUWSE
MOSSELEN € 19.50
witte wijn, prei, ui, selderij
& venkel met knoflooksaus
& whiskeysaus
- FRANSE VISSTOOF € 23.50
uit de Josper
- HELE KREEFT
500 GRAM € 32.50
citroen & kruidenboter
- CATCH OF THE DAY
dagprijs

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

€ 17.50

VEGETARISCH

- GEBAKKEN SPÄTZLE € 18.00
geroosterde paddenstoelen
& truffelroom

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

- SIDES € 4.50
Seizoensgroenten uit de Josper
Salade rode biet | Gegrilde groene
asperges met Parmezaanse kaas
Bonne Femme

LET'S SURF IT! + € 13.95
Combineer uw hoofdgerecht met een halve kreeft

LET'S FOIE IT! + € 7.95
Combineer uw hoofdgerecht met foie gras

DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE € 8.50
kaneel ijs

- CHOCOLADE CRUMBLE € 9.50
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!