



Heeft u een allergie? Meld het ons!

APERITIF

PROSECCO € 6.50

GIN MARE & 1724 TONIC € 10.95
basilicum & zwarte peperkorrels

SCROPPINO € 7.95
wodka, prosecco & citroensorbetijs

APEROL SPRITZ € 8.50
prosecco, bruisend water,
Aperol, sinaasappel

DARK AND STORMY € 9.75
bruine rum, gingerbeer, limoen,
gembersiroop

MOSCOW MULE € 9.95
wodka, gingerbeer, limoen, munt

BREAD

TOAST GEROOKTE ZALM € 7.50

TOAST BELGISCHE PRÉPARÉ € 6.50
klassiek bereid

BROOD € 4.95
huisgemaakte kruidenboter
& beurre de Paris

NIBBLES

CHARCUTERIE € 14.50

OOSTERSCHELDE OESTERS
€ 3.00 PER STUK

HARDGEKOOKT EI
mayonaise
€ 1.50 PER STUK

VOORGERECHTEN

HUISGEMAAKTE SOEP
VAN DE DAG € 7.50

HUISGEMAAKTE UIENSOEP € 8.25
brood & gruyère

RUNDERCARPACCIO € 10.95
Parmezaan krullen, rucola,
pijnboompitten & truffelmayonaise

COQUILLES € 14.50
groene asperges &
Champagne botersaus

GAMBA'S UIT DE JOSPER € 11.50
knoflook, sinaasappel & peper

CHAMPIGNONS € 8.95
gegratineerd, kaas & crème fraîche

ESCARGOTS € 9.95
kruidenboter, knoflook & brood

BLEU PLATEAU € 16.50 per persoon
vanaf 2 personen
proeverij van verschillende voorgerechten

STEAK TARTARE
75 GRAM | 125 GRAM | 200 GRAM
€ 10.95 | € 16.50 | € 23.50
klassieke garnituur

GEITENKAAS UIT DE OVEN € 10.95
verse vijgen

GEBAKKEN FOIE GRAS € 16.95
abrikoos, vanille & hazelnoot

HOOFDGERECHTEN

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

MEAT

RIB-EYE VAN BLACK ANGUS 600 GRAM € 62.00
voor twee

TOURNEDOS VAN BLACK ANGUS
160 GRAM € 21.95 | 250 GRAM € 28.95

BUTCHER STEAK € 23.50
van Black Angus

STEAK TARTARE 200 GRAM € 23.50
klassieke garnituur

100% BLACK ANGUS BURGER € 16.95
focaccia, cheddar, rucola, BBQ salsa,
relish van tomaat, ui & augurk

LAMSKOTELETEN € 27.00
jelly van mint

KIP BONNE FEMME 300 GRAM € 19.95
gestoofd uit de Josper

LET'S SURF IT! + € 14.50
Combineer uw hoofdgerecht met een halve kreeft

LET'S FOIE IT! + € 8.50
Combineer uw hoofdgerecht met foie gras

FISH

GEKOOKTE ZEEUWSE
MOSSELEN € 21.00
witte wijn, prei, ui, selderij
& venkel met knoflooksaus
& whiskeysaus

FRANSE VISSTOOF € 24.95
uit de Josper

HELE KREEFT
500 GRAM € 34.50
citroen & kruidenboter

CATCH OF THE DAY
dagprijs

VEGETARISCH

GEBAKKEN SPÄTZLE € 19.00
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 GROENTEN

€ 18.50

SAUCES € 1.95
Bearnaise | Pepersaus
Beurre de Paris | Rode wijn saus

SIDES € 4.95
Seizoensgroenten uit de Josper
Salade rode biet | Gegrilde groene
asperges met Parmezaanse kaas
Bonne Femme

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE € 9.50
kaneel ijs

CHOCOLADE CRUMBLE € 9.95
karamel-zeezout ijs

KAAS € 12.95
vijgenbrood & appel-perenstroop

DAME BLANCHE € 8.50
op klassieke Franse wijze

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 rooksmaak. Dit zorgt voor de authentieke textuur en sappigheid aan uw gerecht. En dat proeft u!