

**WINE *is***  
**BOTTLED**  
**POETRY**

\* WIJNBAR \*  
het eigendom

## PETIT PLATS

Oester - biet - mierikswortel	p.st	4,50
Eendenlever - umeboshi - kers - pure chocolade		16,50
Yellowtail - crème cru-radijs		17,50
Biet-yoghurt - spinazie		15,50
Kalfstartaar - langoustine - wasabi - saké		17,50
Octopus - sofrito - aardappel - piment d'espelette		15,50
Langoustines - olie van eigen schaal		16,50
Parelhoen - Robuchon puree - snijbiet - truffelvelouté		18,50
Savooiekool - knolselderij - hazelnoot - peer		14,50
Runderhaas - runderwang - zilverui - uiconfit		18,50
Heilbot - lamsnek - noordzeekrab - zeekraal		19,50

## GRAND PLAT

Côte de Boeuf 900 gram - roseval - bearnaise - asperge	89,50
Supplement foie	9,50
Supplement paling	9,50

## SUPPLEMENT

Artisjokhart - ajo blanco	11,00
Little gem - bieslook - ansjovis - Parmezaan	8,50
Dikke frieten	5,50

## DESSERT

Witte chocolade - Champagne - vanille	9,50
Clafoutis - kers - vanille - kirsch - crème anglais	8,50
Kaasplank, 1 pers.	9,50

## BORREL

Brood, luchtige boter	6,75
Bruschetta's	5,50
Brioche, eiersalade	4st 6,50
Brioche cannibale	4st 8,50
Brioche eendenlever	2st 9,50
Brioche paling	2st 9,50
Camembert uit de oven met rozemarijn	14,50
Drie Normandische oesters - vinaigrette - citroen	9,50
Gezouten amandelen en groene olijven	5,50
Dikke frieten	5,50
Calamares - aioli - citroen	9,50
Bitterballen, 6 st	6,75
Paddenstoelkroketje, 6st	7,95
Serranokroketjes, 6st	7,95
Groentenkroketjes, 6st	7,95
Gambakroketjes, 6st	9,50
Combinatie van kroketjes, 6st	8,50
Combinatie van kroketjes, 12st	14,50
Sardines in olijfolie of tomaat (blik)	12,50
Kaasplank	17,50
Iberische vleesplank	18,50
Pata negra	19,50
Combinatieplank	19,50

## HIGH WINE

De High Wine bestaat uit 2 rondes met koude en warme hapjes.

Hierbij serveren wij in overleg met u 3 glazen wijn.

De High Wine is alleen op basis van reservering.

U kunt tot 17.00 uur arriveren voor de High Wine.

**39,50 P.P.**