

## VOORGERECHTEN

---

PLATEAU FIN DE CLAIRES No.2	PER STUK	3,85
uit Cancale Bretagne, geserveerd op ijs met zeewiersalade, citroen en sjalottenazijn		
STEAK TARTAAR		15,75
100% ossenhaas met sjalotten, kappertjes, cornichons, gepocheerd ei, peterselie en tabasco		
PIZZA TONIJN		14,95
met dungseden tonijn, crème van Parmezaan, ricotta, komkommer, wasabimayonaise, sesam en shiso		
VITELLO TONATO		12,25
dungseden en gebraden kalflende met rucola, tonijnmayonaise, croutons en gebakken kwartelei		
VIS TRIO		14,75
gerookte Schotse zalm, garnalenkroketje, taartje van avocado, tomaat en Hollandse garnalen met wasabi-limoen mayonaise		
GAMBAPANNETJE		11,50
uit de oven met bospaddenstoelen, bosui, knoflookboter en aioli		
CARPACCIO 'MOEKE'		13,75
van de ossenhaas(100%) met groene salade, kappertjes pijnboompitten, Parmezaanse kaas en truffelmayo		
SUPPLEMENT	eendenleverkrullen	3,25

## SALADES

---

GEITENKAAS		17,50
zachte Meibloem geitenkaas, pijnboompitten, Granny Smith, sojaspekjes en gepofte cherrytomaatjes met een honing-kruidenvinaigrette		
THAI CHICKEN		16,25
gegaarde gekruide kippendijen met mango, koriander, bosui, cashewnoten en zoetzure komkommerlinten met een gember-sojadressing		
RICHE		19,50
gamba's, coquille St. Jacques, gerookte zalm avocado, groene asperges, eendenlever, kletsoppen, gepofte cherrytomaatjes met een sesamdressing		

## SOEPEN

---

SOEP VAN HET SEIZOEN		7,50
POT AU FEU		6,75
Franse uiensoep onder een krokant kaaskorstje		

## DAGHAP

---

dagelijks wisselend gerecht, die u kunt vinden op onze borden of vraag er naar bij onze bediening. 13,95  
We maken dagelijks een bepaalde hoeveelheid verse daghappen dus op=op

## SPECIALITEITEN

---

MOEKE'S VOORJAAR BURGER	18,50
100% Black Angus, rucola, emmentalerkaas, tomaat, augurk, krokante Pata negra, Spaanse ui, gebakken kwartelei met tomatenketchup en truffelmayonaise	
TONIJNSTEAK	23,00
in sesamzaad gebakken op paksoi, shiitake, lente-ui en taugé met een soja-gembersaus	
SATEH BALI	19,95
gegrilde spies van ossenhaas met atjar, ei, pittige boontjes, taugé, krokante ui, pindasaus en kroepoek	
HELE KIP VAN HET SPIT HAWAII	19,50
uit onze eigen grill op peultjes, rode paprika, tijm champignons en citroen met een ananas-kerriesaus	
ZEEBAARSFILET	20,50
gebakken met knolmousseline, groene asperges en een antiboise van kappertjes, olijfolie, tomaat en basilicum	

## VAN DE GRILL

---

RUMPSTEAK	GASCONNE	180 GRAM	19,50
ENTRECOTE	BLACK ANGUS	250 GRAM	20,50
KALFSRIBEYE	LIMOUSIN	225 GRAM	21,25
TOURNEDOS	CHAROLAIS	190 GRAM	24,25

SAUS NAAR KEUZE  
TRUFFEL – PEPER-ROOM – ROQUEFORT

ALLE GERECHTEN WORDEN GESERVEERD  
MET WOKGROENTEN EN FRITES VAN HET SEIZOEN

## VEGETARISCH

---

Wekelijks wisselend gerecht, die u kunt vinden op onze borden of vraag er naar bij onze bediening. 16,95

## NAGERECHTEN

---

BOLLETJES IJS	PER BOL	2,30
vanille, Limoncello, karamel en citroen		
SCROPPINO		6,95
citroensorbet met Ketel 1 Vodka en Prosecco		
GLACE CARMEL		7,25
karamelijs met warme chocoladesaus, slagroom en krokante tuile		
GEMARINEERDE AARDBEIEN		6,50
met een mascarponecrème, vanille-Bourbonijs en huisgemaakte klets koppen		
CHEESECAKE		6,25
huisgemaakt met Limoncello-ijs		

ONS IJS KOMT VAN IJSSALON DE HOOP UIT BLARICUM

## KOFFIE MET EEN TIK

---

IRISH COFFEE		7,80
met Bushmills Irish whiskey en bruine suiker		
SPANISH COFFEE		7,95
met Tia Maria		
ITALIAN COFFEE		7,95
met Amaretto Disaronne		
AMERICAN COFFEE		7,95
met Bailey's		
BRASIL COFFEE		8,20
met Tia Maria en Grand Marnier		
FRENCH COFFEE		8,20
met Courvoisier en Grand Marnier		

