

APEROT TO SHARE

Apero FERMET 16
Pancetta, lardo, rilette, Iberico ham, buffel-mozzarella & bruschetta tomaat

'Gelakt buikspek' 15.00
Buns, sesam, koriander & pindanoot

'Slow' escargots de Bourgogne 16
6 stks, hemelse kruidenboter & Ricard

Ceviche 15
dagverse vis, tijgermelk & mango

Noordzee garnaal 15
gevulde slablaadjes, garnaalcocktail & dille

Kibbeling van scholfilet 14
verse tartaar

VEGGIE

Halloumi 19,50
gegrild, spinazie & tomaat

Zuiderse groenten 19,50
trofie pasta met citroen

VOORGERECHTEN

Kaaskroketter 9/14/19
Garnaalkroketter 11/17/23
Kroketjes gemengd 16

Babykreeft 32
- 'Bellevue' gem sla, tomaat & cocktail
- gebakken met look & geroosterde kerstomaatjes

Tartaar Black Angus
handgesneden 100gr/200gr
klassiek geprepareerd 16.50/24
'deluxe' met St.Jacobsnoot 20/28

Ganzenlever 22
'duo' terrine & gebakken

Toast zalm 18
lang gesneden & mierikswortel

St.Jacobsnoot 22
spinazie & witte wijn

Baklava geitenkaas  17/23
witloofsla, peertjes, noten & frambozendressing

Robespierre 17,50/24,50
steak, rucola, zontomaat, parmezaan & balsamico

HOOFDGERECHTEN

Sliptongen 'meunière' 29
verse tartaar & little gem sla

Kabeljauw 28
groene asperges, spinazie & witte wijn

Zeeduivel 29
- in't groen met verse tuinkruiden
- in look gebakken, kruidenboter & little gem sla

Argentijnse Rib-eye 27,50
peper, champignon of béarnaise saus & little gem sla

Filet pur Black Angus 32
peper, champignon of béarnaise saus & little gem sla
'rossini' 37
truffeljus & gebakken ganzenlever

Varkenswangetjes 23
Fermet bier & lentegroentjes

Vol au vent suprême 'klassiek' 22
'deluxe' met zwezerik 28

Bouillabaisse 18/28
vissoep, rouille

SUGGESTIES

Mechelse asperges 19/27
hoeveboter, ei & peterselie

Kroketjes van asperges & Breydelham 17
citroen & peterselie

Burrata 18
carpaccio van 'Merinda' tomaat, basilicum, olijfolie & balsamico

Roggeveugel 28
kappers & citroen

Eendeborst 'à l'orange' 28
gebakken witloof & groene boontjes

BURGERS

Black Angus & frietjes 21
fish & frietjes 21

SUPPLEMENT

little gem salade 4
witloofsalade 4
gebakken seizoengroenten 4
frietjes / kroketjes / patatjes / pasta 4

KIDS

kibbeling / vol-au-vent / stoofvlees friet 14

bijlage bij hoofdgerechten: verse frietjes / aardappelmousseline
verse kroketjes / peterselie patatjes / trofie pasta & citroenboter

APERITIEVEN

Huisaperitief (Lillet rosé/tonic) 7.50
St.Germain spritz (hugo) 8.50
Aperol Spritz 7.50
Kirr 5.50 / Kirr royal 8.50
Lillet blanc/rosé/rouge 6.50
Martini bianco/rosso 6.50
Picon vin blanc 7.50
Picon a l'orange / Sherry / Porto ruby-white 6.50
Ricard 7.50
Pineau de Charentes 7
Campari/vodka/bacardi + frisdrank 9.50
Campari + vers fruitsap 11
Gin Hendrickx/Bulldog/Bombay Sapphire/Malfy Rosa 12.50
Seedlip spice 10.50
Ginger Mojito 0% (gember/limoen/munt) 9.50
Crodino 5 / Crodino tonic & ijs 8.50

BUBBELS

Royale De Mour
Blanc de Blancs Brut glas 7.20/fles 37.50

Autréau
Champagne glas 11/fles 55

Bollinger special cuvée brut 75
Bollinger rosé 95

WIJNEN PER GLAS

glas/karaf/fles

Huiswijn 4.60/17/24.50
Twisted River Chenin Blanc
Twisted River Pink Pleasure
Twisted River Red Rebel

Suggestiewijn
Climat Nr. 1, sauvignon blanc, Loire (FR) 6/20.50/32
Dombeya chardonnay, Stellenbosch (ZA) 6.50/24.50/35
Grüner Veltliner Bründlmayer, Kremstal (A) 6/23/31

Mon coeur, Chave, grenache/syrah, Rhône (FR) 5.40/19.50/31
Seeger, Blaufränkisch, Baden (D) 7/25.50/36
Nicolas vd Merwe Red Blend, Stellenbosch (ZA) 8.50/32/44.20

B I S T R O T
F E R M E T