



HET ROODE KOPER

## LES ENTRÉES

## FLÉTAN

flétan saumuré et légèrement fumé, crème de yaourt entier,  
avocat, concombres et agrumes

## HEILBOT

*gepekeld en lichtgerookte heilbot, crème van volle yoghurt,  
avocado, komkommer en citrus*

€ 22,00

\*\*\*

## HOMARD

homard laqué au beurre noisette, chou-fleur, œufs croustillants,  
vadouvan et sauce hollandaise fraîche

## KREEFT

*met notenboter gelakte kreeft, bloemkool, krokante eitjes,  
vadouvan en frisse hollandaise*

€ 24,00

\*\*\*

## VEAU &amp; CRABE

préparation de veau, salade de crabe de Mer du Nord, céleri-rave, carotte,  
mayonnaise au curry, yaourt fermier et feuilles tendres

## KALF &amp; KRAB

*bereidingen van kalf, salade van Noordzeekrab, knolselderij, wortel,  
mayonaise van kerrie, boerenyoghurt en jonge blaadjes*

€ 24,00

\*\*\*

## CAILLE 'LABEL ROUGE'

jeune caille rôtie à l'os, jambon pata negra, aromates, noisette,  
foie gras de canard poêlé et vinaigrette au vinaigre balsamique

## KWARTEL 'LABEL ROUGE'

*aan het karkas gebraden jonge kwartel, pata negra ham, kruiden, hazelnoot,  
gebakken eendenlever en vinaigrette van aceto balsamico*

€ 24,00

\*\*\*

## SANGLIER &amp; FOIE GRAS DE CANARD

jarrets de sanglier fumé cuits tendre avec couches de foie gras de canard,  
oignon rouge, moutarde caramélisée, pomme et crème de moutarde en grains

## WILDZWIJN &amp; EENDENLEVER

*zacht gegaarde gerookte wildzwijn schenkels, met laagjes eendenlever,  
rode ui, gebrande mosterd, appel en crème van grove mosterd*

€ 26,00

\*\*\*



## LES PLATS INTERMÉDIAIRES CHAUDS

### COQUILLE SAINT-JACQUES

coquilles Saint-Jacques poêlées, poitrine de porc cuite lentement, croûte de parmesan, poireau, jus de champignons et truffe d'hiver

#### COQUILLE

*gebakken coquilles, langzaam gegaard buikspek, croûte van Parmezaan, prei, jus van paddenstoelen en wintertruffel*

€ 28,00

\*\*\*

### LANGOUSTINE

langoustines grillées, poitrine de porc laquée, carotte, orange, crème de carotte, cardamome et mousse de carotte

#### LANGOUSTINE

*geroosterde langoustines, gelakte varkensbuik, wortel, sinaasappel, crème van bospeen, kardemom en schuim van bospeen*

€ 30,00

\*\*\*



## LES POISSONS

### BARBUE

barbue légèrement poêlée, potiron, jeune pak-choi, jambon pata negra, aromates, agrumes et jus au épices

### GRIET

*licht gebakken griet, met pompoen, jonge paksoi, pata negra ham, kruiden, citrus en jus van specerijen*

€ 35,00

\*\*\*

### CABILLAUD ET JOUE DE VEAU

cabillaud préparé tendre, pommade de panais, lentilles fraîches, Lardo di Colonnata, joue de veau et jus mousseux au vin rouge

### KABELJAUW EN KALFSWANG

*zacht bereide kabeljauw, zalf van peterseliewortel, frisse linzen, Lardo di Colonnata, kalfswang en schuimige rode wijn jus*

€ 32,00

\*\*\*



## LES VIANDES

### ENTRECÔTE 'SÉLECTION SIMMENTAL'

entrecôte rôtie, échalotes au vin rouge,  
topinambour, petits oignons braisés, shiitake et jus de cuisson corsé

### ENTRECÔTE 'SIMMENTHALER SELECTIE'

*gebraden entrecôte, rode wijn sjalotjes,  
aardpeer, gebraiseerde uitjes, shiitake en krachtige stoofjus*

€ 32,00

\*\*\*

### CHEVRETTE

gigue de chevreuil rôtie rosé, endive caramélisée, panais,  
abricot et jus de chevreuil aux olives noires

### REEGEIT

*reebout, rosé gebraden, met gekarameliseerde witlof, pastinaak,  
abrikoos en jus van ree met zwarte olijven*

€ 35,00

\*\*\*

### PINTADEAU

Pintadeau rôti à l'os, légumes d'hiver,  
pomme soufflée, champignons et jus à la truffe

### PARELHOENDER

*aan het karkas gebraden parelhoender, met wintergroenten,  
pomme soufflé, paddenstoelen en eigen jus met truffel*

€ 34,00

\*\*\*



HET ROODE KOPER

LES DESSERTS

FROMAGE

sélection de fromages hollandais et internationaux,  
pain aux noix, fruits tropicaux et chutney

KAAS

*selectie van Hollandse en internationale kaassoorten,  
met notenbrood, zuidvruchten en chutney*

€ 15,00

\*\*\*

ORANGE SANGUINE

terrines d'orange sanguine, nougatine, curry,  
crème de fleur d'oranger et sorbet à l'orange sanguine

BLOEDSINAASAPPEL

*terrines van bloedsinaasappel, met nougatine, kerrie,  
crème van Fleur d'Orange en sorbet van bloedsinaasappel*

€ 14,00

\*\*\*

BANANE

délice léger au mascarpone avec caramel, banane aux épices,  
sésame noir et glace au lait fermier

BANAAN

*luchtige délice van mascarpone, met karamel, banaan in specerijen,  
zwarte sesam en ijs van boerenmelk*

€ 14,00

\*\*\*

'GÂTEAU CHAUD' AU CHOCOLAT

gâteau fondant aux cinq épices et  
crème glacée au lait condensé

CHOCOLADE 'GÂTEAU CHAUD'

*warm lopend biscuit, met five spices en  
roomijs van gecondenseerde melk*

€ 16,00

\*\*\*

POMME 'PINK LADY'

tarte tatin classique aux pommes Pink Lady, caramel,  
sauce à la vanille et crème glacée à la cannelle Alba

APPEL 'PINK LADY'

*klassieke tarte tatin van Pink Lady appel, karamel,  
saus van vanille en roomijs van Alba kaneel*

€ 16,00

\*\*\*



## LUNCHMENU

### KREEFT

met notenboter gelakte kreeft, bloemkool, krokante eitjes,  
vadouvan en frisse hollandaise

\*\*\*

### GRIET

licht gebakken griet, met pompoen, jonge paksoi, pata negra ham,  
kruiden, citrus en jus van specerijen

\*\*\*

### CHOCOLADE 'GÂTEAU CHAUD'

warm lopend biscuit, met five spices en  
roomijs van gecondenseerde melk

\*\*\*

(uitsluitend per tafel, als menu te serveren)

€ 42,50 per persoon