

Voorgerechten

Carpaccio Fouquet 18,50

Ingerolde runderlende gevuld met truffel, afgetopt met een warme truffelsaus

Carpaccio van coquille 21,50

Carpaccio van gebrande coquilles met een kaviaar-botersaus

Gravad lax met mosterd-dillesaus 18,50

Rauwe zalm gemarineerd in rode biet, met zachte mosterd-dillemayonaise

Steak tartaar op Aziatische stijl 18,50

Aziatische steak tartaar (aangemaakt met kimchi), lichtpikante mayonaise en Koreaanse invloeden

Escargots met kruidenboter 16,50

Klassieke wijngaardslakken met huisgemaakte kruidenboter

Hollandse garnalencocktail 17,50

Klassieke cocktail van Hollandse garnalen met huisgemaakte cocktailsaus

Oesters á la Fouquet 19,50

Oesters geserveerd met frambozenvinaigrette en schijfjes citroen

Gegrilde pompoen met geitenkaas 18,50

Vers gegrilde pompoen met een frisse salade en lauwwarme geitenkaas

Salade sticky chicken 17,50

Gebakken kip, geglaceerd in een zoet-zoute saus met kimchi salade

Flensje Pekingend 15,50

Flensjes gevuld met Pekingend, bosui, komkommer en hoisinsaus

Terrine van eendenlever 19,50

Huisgemaakte terrine van eendenlever met Beaufort de Venise gel en toast

Gebakken eendenlever met gekarameliseerde appel 23,50

Gebakken eendenlever met zacht zoete gekarameliseerde appel

Soepen

Bisque van Hollandse garnalen 13,50

Vers getrokken bisque van Hollandse garnalen

Soep van de dag 9,50

Dagelijks wisselende, vers bereide soep

Franse uiensoep 10,50

Klassieke Franse uiensoep geserveerd met een gegratineerd toastje

Hoofdgerechten

Ribeye met port-pepersaus	29,50
Ribeye perfect gebakken, geserveerd met een klassieke port-pepersaus	
Winterstoof met garnituur	25,50
Ambachtelijke winterstoof van mals rundvlees, geserveerd met warme groenten	
Megaburger	19,50
Hamburger met gebakken spek, cheddarkaas en gebakken ei	
Pasta met truffelsaus	18,50
geserveerd met een romige bospaddenstoelen-truffelsaus	
Zalmfilet met saffraansaus	26,50
Op de huid gebakken zalm met een romige saffraansaus	
Vis van de dag	26,50
Dagelijks wisselende Noordzeevis, chef's choice	
Melanzane alla Parmigiane (vega)	19,50
Klassiek Italiaans aubergine gerecht met ricotta en Parmezaanse kaas	
Piepkuiken met tuinkruidensaus	22,50
Malse kip geserveerd met een verse tuinkruidensaus	
Argentijnse knoflookscampi's	28,50
Sappige Argentijnse scampi's, gebakken in knoflookolie met een vleugje verse kruiden	

Sides

Friet met huisgemaakte mayonaise	6,50
Side salad	5,75

Menu *Fouquet*

Laat u verrassen door de chef met een 5-gangen menu, gemaakt met zijn favoriete producten en ingrediënten

€67,50