

Geachte gast,

*Voor "Anno Domini" worden alleen de beste waren
ingekocht, en met liefde en zorg toebereidt.*

U heeft keuze uit eerste klas

*Spaanse, Italiaanse en Franse wijnen,
evenals bekende aperitieven, likeuren en cognacs.*

*Jacques Fruyol en zijn medewerkers
bedanken U voor Uw bezoek en stellen alles
in het werk om U tevreden te stellen.*

Smakelijk eten!

Een menu met allergenen staan tot uw beschikking

Wij bevelen U als aperitief aan:

Kir 3,95

Zwarte bessenlikeur met witte wijn

Kir Royal 4,60

Zwarte bessenlikeur met mousserende wijn

Kir Anno Domini 8,25

Zwarte bessenlikeur met champagne

Huisgemaakte soepen

Gegratineerde uiensoep op de wijze van Lyon 6,35

Fijne groene aspergesoep met roomkroon 6,10

Langoesten-bisque 9,70

Gebonden langoestensoepp met roomkroon en kaviaar

BTW inbegrepen

Bruschetta Caprese (4st.) 3,00

Geroosterde sneetjes brood, pittig belegd met tomaat, knoflook en basilicum, gegratineerd met mozzarellakaas en bestrooid met oregano

Knapperig broodje gevuld met knoflookboter 2,60

Broodje met aioli (knoflookmayonaise) 1,95

Broodje met boter 1,40

Salades

Bonte salade 10,50

Verskillende soorten sla met rauwkost, tonijn, hardgekookt ei en een heerlijke dressing van het huis

Salade Caprese 8,30

Echte Italiaanse mozzarella en rijpe Canarische tomatenschiifjes met basilicum, extra maagdelijke olijfolie, balsamicoazijn uit Modena en oregano

Salade Brasilia 11,25

Verskillende soorten sla gegarneerd met palmhartjes, maïskorrels, garnalenstaartjes, mangoreepjes en hardgekookt ei. Opgesmaakt met een dressing van het huis

Sla met kippenlevertjes 8,85

Verse slablaadjes, gesauteerde oesterzwammen met knoflook en peterselie, gebakken kippenlevertjes en sherryazijnjus

Salade Lucullus 14,35

Verse slablaadjes en veldsla met gebakken eendenlever, gesauteerd eekhoorntjesbrood met pijnnoten, kwarteleieren en cherytomaatjes

BTW inbegrepen

Koude voorgerechten

Gerookte Noorse zalm 13,60
met mosterd- en honingsaus, toastbrood

Avocadomousse met garnalenstaartjes 13,10
cocktailsaus, toastbrood

Carpaccio van ossenhaas 13,10
met extra maagdelijke olijfolie, Parmezaanschilfers,
selderij, verse champignonlamellen en rucola

Bresaola (luchtgedroogd rundvlees) 13,30
Parmezaanschilfers, rucola en cherrytomaatjes

Foie gras mi-cuit (eendenlever) 15,50
slaboeketje, kweeappelgelei en toastbrood

Bij foie gras, koud of warm, bevelen wij een glas aan:

“Zoete sherry Noe Pedro Ximénez 30 Jaar” 7,60

“Sauternes - Bordeaux 6,75

Warme voorgerechten

Foie gras met Pedro Ximénez saus 16,50
Verse eendenlever uit de pan,
geserveerd op bladerdeeg en gekonfijte appel,
saus van zoete sherry en sjalotjes, slaboeketje

Gebakken Camembert (5 st.) met blauwe bessenjam 8,25
slaboeketje

<i>Slakken “à la Bourguignonne”</i>	<i>6 slakken</i>	<i>9,20</i>
<i>gevuld met knoflook- en peterselieboter</i>	<i>9 slakken</i>	<i>13,55</i>
<i>naar eigen recept</i>	<i>12 slakken</i>	<i>18,00</i>

Mosselen “à la Provençale” 11,10
gegratineerd met knoflook- en peterselieboter

Groene aspergepunten 12,50
met een zachte saus van gerookte zalm, zalmreepjes en zalmkaviaar

BTW inbegrepen

Pasta

Italiaanse kwaliteitspasta met lekkere sauzen

Spaghetti Mare e Monti 10,50

*Spaghetti in getomateerde roomsaus
met eekhoorntjesbrood, verse champignons en garnalen*

Spaghetti Frutti di Mare 12,90

*Spaghetti in tomatensaus
met inktvisjes, garnalen, kleine Jakobschelpen en mosselen*

Tagliatelle con funghi porcini e tartufo 12,95

*Bandpasta met eekhoorntjesbrood
in roomsaus met truffelsmaak*

Tagliatelle al salmone 12,50

*Bandpasta in dillenroomsaus
met gerookte zalmreepjes en garnalen*

Tagliatelle alla boscaiola 10,50

*Bandpasta met verse champignons, prei,
erwten, gerookt spek en room*

Maccheroni "Anno Domini" 10,60

*Macaroni in tomatensaus
met kalfsulees, paprika's, champignons, ui en knoflook*

Tortelloni alle noci e tartufo 11,40

*Tortelloni gevuld met ricottakaas en spinazie,
in roomsaus met walnoten en truffelsmaak*

Uit de Zee

Wij serveren slechts verse vis van de beste kwaliteit

*Zeetongfilets in champagnesaus 18,50
met garnalen en verse champignons*

*Zeetongfilets gevuld met zalmmousse 19,50
in dillesaus met gerookte zalmreepjes*

*Tarbotfilet in cidersaus 21,20
met prei-julienne*

*Gebakken wolfsbaarsfilet met mosterdsaus 20,25
in een milde saus van grove mosterd "à l'ancienne"*

*Wolfsbaarsfilet met saus naar keuze 20,25
(champagne- cider- of dillesaus)*

*Gebakken wolfsbaarsfilet met Maldon zout 19,80
en extra maagdelijke olijfolie met basilicumsmak*

*Potpourri van de zee 22,30
Verse visfilets, inktuisjes, Sint Jakobsschelp en reuzengarnaal
in een zachte dillesaus, fijn opgesmaakt met Pernod*

*Langostinos "à la Provençale" 19,40
Reuzengarnalenstaarten met tomaat,
knoflook en kruiden*

*Langostinos "Oriental" 19,95
Reuzengarnalenstaarten in kerrieroomsaus
met fruit en geraspte kokosnoot*

Eend

Magret de Canard 16,50
Gebraden eendenborst, frambozenazijn-jus met honing

Eend à l'orange 15,70

Confit de Canard 16,20
Gekonfijte eendenbout met blauwe bessenjam

Lam

Gebraden lamscarré 20,50
met Franse mosterd en tijmjus

Specialiteit

Lamzwezerik in roomsaus met morilles 19,50
op bladerdeeg

Kalfsulees

Kalfsoesters met Marsalasaus en appels 15,95

Kalfsoesters met roomsaus en verse champignons 15,95

Kalfsoesters "alla Valdostana" 16,50
(met rauwe ham, garnalen en Fontinakaas)

Kalfsmedaillons van de haas 23,50
in Cognacroomsaus met eekhoorntjesbrood

Rundvlees

Stroganoff "de Luxe" 18,50

*Stukjes ossenhaas in roomsaus met truffelsmaak,
verse champignons en bospaddestoelen*

Filets mignons (ossenhaasmedaillons) 18,95

met groene pepersaus en Béarnaise

Ossenhaas in Cognacroomsaus met verse champignons 18,95

Ossenhaas met balsamicosaus 18,75

Ossenhaas in groene pepersaus 18,75

Ossenhaas met Béarnaisesaus 18,95

Ossenhaas met saus van echte Roquefort 18,95

Ossenhaas met kruidenboter en jus 18,25

Ossenhaasmedaillons met saus van zwarte knoflook 19,10

Ossenhaasmedaillons in saus met eekhoorntjesbrood 21,20

Fournedos Anno Domini (ossenhaas) 22,95

met een schijfje eendenlever uit de pan en portwijnsaus met truffel

Varkensvlees

"Casimir" Varkenshaasreepjes in kerrierroomsaus met fruit 13,50

Varkenshaasmedaillons met saus van zwarte knoflook 14,75

Varkenshaasmedaillons "à la Normande" 14,50

in Calvadosroomsaus met appels

Kaas

Drie Franse kaassoorten met walnoten 7,50

Vijf Franse kaassoorten met walnoten 9,95

Desserts

Daarbij bevelen wij een glas aan:

“Moscatel van rozijnen Playa regla” 4,55

“Zoete sherry Noe Pedro Ximénez 30 jaar” 7,60

“Sauternes - Bordeaux” 6,75

Mango en citroensorbets (2 balletjes) 5,60

Coulis van frambozen, mango of passievrucht 5,75

met vanille-ijs (2 balletjes)

Dame blanche 5,75

Vanille-ijs (2 balletjes) met warme chocoladesaus

Chocolademousse met kiwi en slagroom 5,75

Profiteroles (soesjes) gevuld met room 6,25

vanille-ijs en warme chocoladesaus

Mangosorbet op een frambozencoulis 6,25

met mangowaaier

Colonel 6,25

Schuimachtige citroensorbet met mousserende wijn en wodka

Warme frambozen met vanille-ijs en slagroom 6,25

Crêpes Suzette au Grand-Marnier 6,25

met vanille-ijs

“Coulant au chocolat” met vanille-ijs 6,25

Warme chocoladecake met een vloeibare kern

Tarte Tatin met vanille-ijs 6,25

Gekarameliseerd Frans appeltaartje

BTW inbegrepen

Koffie

Espresso - Cafeïnewrij - met weinig melk 2,35

Dubbele espresso 3,25

Koffie met melk - Filterkoffie 2,50

Cappuccino 3,30

Koffie met room 3,30

Carajillo (koffie met brandy/anijs) 3,60

Irish Coffee (koffie, Ierse Whiskey, room) 6,50

Calypso (koffie, Fía María, room) 6,50

Baileys (koffie, Baileys, room) 6,50

Karlsson (koffie, Baileys, Cointreau, room) 6,50

Orange (koffie, Grand-Marnier, room) 6,50

Normandie (koffie, Calvados, room) 6,50

D.O.M. (koffie, Bénédictine, room) 6,50

Kiss of fire (koffie, Fía María, Cointreau, room) 6,50

Amaretto (koffie, Amaretto, room) 5,95

Parisien (koffie, Brandy, room) 5,95

Thee - Kruidenthee

Thee 2,35

Lindethee 2,35

Kamillethee 2,35

Pepermuntthee 2,35

