

# A P É R O

<b>HUÎTRES</b> OESTERS	
PER STUK	4.
½ DOZIJN	22.5
DOZIJN	44.
<b>CAVIAR</b> BAERI KAVIAAR (10GRAM) MET BLINI'S EN CRÈME FRAÎCHE	38.5
<b>PAIN RUSTIQUE</b> RUSTIEK DESEMBOL MET GEZOUTEN BOTER, FLEUR DE SEL	7.5
<b>PATA NEGRA</b>	23.
<b>CHARCUTERIE</b> SELECTIE VAN FRANSE VLEESWAREN (OF IN DE MIX MET KAAS)	19.5
<b>SÉLECTION DE FROMAGES</b> SELECTIE VAN FRANSE KAZEN (OF IN DE MIX MET VLEESWAAR)	19.5
<b>FOIE GRAS DE CANARD</b> HUISGEMAAKTE EENDENLEVER MET KWEEPEER COMPOTE EN BRIOCHE TOAST	18.
<b>SAUMON FUMÉ</b> HUISGEROOKTE ZALM MET TOAST	14.5
<b>L'OEUF MAYO CLASSIQUE</b> KLASSIEK FRANS EIGERECHT VAN GEKOOKTE EIEREN CORNICHONS, ZILVER UI, MONASTÈRE MAYONAISE EN TUINKERS (OPTIONEEL MET ZALM)	10   +4.5
<b>CAMEMBERT</b> UIT DE OVEN MET TIJM, ROZEMARIJN, KNOFLOOK EN BROOD (LET OP MOET 15 MIN IN DE OVEN)	14.5
<b>SARDINES</b> ORTIZ BLIKJE SARDINES IN OLIJFOLIE MET BAQUETTE	13.5
<b>FRITES</b> FRANSE FRIETJES MET MONASTÈRE MAYONAISE	3.5
<b>CROQUETTES</b> KLEINE HUISGEMAAKTE KROKETJES PER 3 STUKS HOLLANDSE GARNAAL KROKETJES MET COCKTAILSAUS	9.75
<b>CREVETTES ÉPICÉES</b>	13.5
'DUIVELSE' ROZE GARNALEN MET SJALOT, CHILI, PREI RN PETERSELIE IN ROOM	

---