

voorgerechten

gestampte rozeval met heerlijke Hollandse garnaltjes
en sauce Hollandaise 20,80

heerlijke bloedworst van Cyril, mijn broer én huisslager,
met appelcompote, stroop uit Noorbeek, geserveerd met
gmarineerde rodekoolsalade 14,80

de *mag nooit meer van de kaart* klassieke kipcocktail gemaakt van
scharrelhoender met verse mango en cocktailsaus 14,80

bisque, de allerlekkerste soep van schaaldieren
met vieux en garnaltjes 14,80

getoast brioche brood met gerookte IJsselmeer paling,
een crème van mierikswortel, gemarineerde granny smith appel
en frisse limoen 20,80

groene salade gemengd met witlof, met een dressing van appel,
kerrie en rozijntjes, wat oude kaas en een gepocheerd eitje 15,80

carpaccio van runder-zijlende, met een dressing van aceto,
uitgebakken spekjes en sjalot, crème van truffel
en parmezaan 16,80

bourgondische paté met roggebrood, chutney
en wat cornichons 14,80

hoofdgerechten

geserveerd met verse frietjes en mayo

zuurvlees van Tous met zuurkool en puree 23,80

steak van Blanc Bleu rund met beurre café de Paris 26,80

steak tartaar met kappertjes, sjalotjes en gerookte olijfolie 27,80

Japanse pasta met verse groentjes, champignons en een pikante
oosterse dressing 23,80

moot witvis van de dag, op een bedje van gesmoorde zuurkool,
met gerookte vissaus 30,80

3 kaaskroketten van oude Brugse kaas met remoulade
en hazelnootkrokant 23,80

3 Brugse garnalenkroketten met limoenmayo 28,80

tournedos van lers rund met klassieke béarnaisesaus 34,80

kalfsschnitzel met champignons, salade en verse friet 25,80

'spare me the ribs' met coleslaw en een sausje van framboos
en licht pittige sambal 25,80

nagerechten

lauwwarme kersen met vanille-roomijs, lobbige room en crumble 10,80

Tous' dame blanche met chocolade van Chocolate Company,
zéér bijzonder geserveerd 13,80

Limburgse vlaai met room en ijs 8,80

kaasplankje met 3 soorten kaas, roggebrood en stroop uit Noorbeek 15,80