

## @FIJNPROEVERTJES

Koud

* Fleur de Wagyu, dragonmayo, focaccia	€22
* Droge worst uit Lyon naar keuze (G,N)	€15
* Selectie Franse charcuterie (G)	€18
* Portie gekookte truffelham	€14
* Portie noir de Bigorre (60gr)	€18
* Pâté en croûte (G,N,E)	€10
* Jambon persillé (M)	€10
* Ansjovis uit Ghetaria (V)	€14
* Sardines uit Ghetaria (V)	€10
* Huisgemarineerde zalm (V)	€12
* Oesters natuur met sjalotazijn (6 st) (W)	€20
Warm	
* Samossas van gekruide kip ( 3st) (G,N)	€12
* Fallafels met yoghurt dip (L) (5st)	€12
* Mi-cuit van tonijn met wasabi-dip (G,L,N)	€ 14
* Krokante raviolis 'canard à l'orange' (4st) (G )	€12
* Oosterse lamsbrochtjes (3st) (N)	€12
* Gambas fritti (4 st) (S)	€12
* Mini-burger met bloedworst en kreeft (G,L,S)	€8
* Gegratineerde champagne-oesters (6st)	€22

## WELKOM TERUG BIJ TOUGOU FIJNPROEVERIJ MENUKAART TER PLAATSE

### LA CARTE

Sashimi van rundsvlees, rucola, parmesan (E,L,M)	€21
Ceasar salade met gegrilde hoevekip, anchoiade (E,L,V,G,M)	€23
Traaggegaard en gegrild buil spek, girolles en braambes (V,G).	€26
Raviolis met butternut, artisjok, burrata handgepelde Noordzeegarnaaltjes, (So, Sch)	€27
Catch of the day, herfstgroenten-stoofpotje, verse herfsttruffel (L,V, Wk)	€27
Toast champignons, gebakken ganzenlever, rode biet (L, G)	€ 27
Fazant Brabançonne	€ 28

### LES DOUCEURS

Tiramisu met speculoos (E,G,L)	€10
Cheesecake (E,G,L)	€10
Crème brûlée (E,L)	€10
Selectie Franse kaas by KaasmeesterVan Tricht	€14

(Allergenen G Gluten, E Ei, N Noten, M Mosterd, S Soja, V Vis, N noten, A Aardnoten, L Lactose, S Schaaldieren, W weekdieren, S Sesam)