

## TODAY

### Voor / Tussen – Starter / Inbetween

#### Tartaar van coquilles –

pompoen, Granny Smith,  
basilicum

**Scallop tartare** - pumpkin, Granny  
Smith, basil

17

#### Gesauteerde eendenlever –

peer, sultana, chocola, 5 spice  
**Sautéed duck liver** - pear, sultana,  
chocolate, 5 spice

18

#### Gerookte Schotse zalm –

mascarpone, biet,  
limoen mayonaise

**Smoked Scottish salmon** -  
mascarpone, beetroot,  
lime mayonnaise

15

### Hoofdgerechten – Main courses

#### Kalfszwezerik met

**coquille** – topinamboer,  
biet, truffel

**Sweetbread of veal with  
scallop** – Jerusalem artichoke,  
beetroot, truffle

29

#### Tonijn met gevulde inktvis –

gamba, tomaat, venkel  
**Tuna with stuffed squid** -  
king prawn, tomato, fennel

28

**Proeverij van eend** – pompoen,  
pastinaak, specerijenjus

**Tasting of duck** – pumpkin,  
parsnip, gravy of spices

28

## FQ CLASSICS

### Voor / Tussen – Starter / Inbetween

**Oesters** – ½ dozijn

**Oysters** – ½ dozen  
18

**Kaviaar "Black Pearl"**

**Caviar "Black Pearl"**

30 gr. 70,- / 50 gr. – 115,-

#### Tartaar van ossenhaas –

crouton, duxelles  
truffel mayonaise

**Tartare of tenderloin** – crouton,  
duxelles, truffle mayonnaise

18

#### Rauwe tonijn met gegrild Livar

**buikspek** – tomaten jam,  
mierikswortel, olijf

**Raw tuna with grilled Livar pork  
belly** – tomato jam, horseradish,  
olive

16

### Hoofdgerechten – Main courses

**Tournedos "Rossini"** – truffel,  
lever, jus van Madeira

**Tournedos Rossini** - truffle, liver,  
gravy of Madeira

33

#### Gegratineerde kabeljauw –

pastinaak, postelein,  
beurre noisette

**Gratinated cod** –  
parsnip, purslane, beurre  
noisette

26

**Coq au vin** – ui,

aardappel, rode wijn jus

**Coq au vin** – onion, potato, red  
wine gravy

25

### Vraag naar onze vegetarische opties

*Ask for our vegetarian options*

**Als bijgerecht te bestellen:**

**dikke frieten / kleine salade**

*Can be ordered as a side dish:*

*thick fries / side salad*

## Menu Fouquet

**Geniet van een menu dat is samengesteld door de chef met zijn favoriete producten en ingrediënten**

*Enjoy a menu that is prepared by the chef with his favorite products and ingredients*

3 gangen 39,00 – wijn arrangement 18,-

4 gangen 49,00 – wijn arrangement 24,-

5 gangen 59,00 – wijn arrangement 30,-

## Fouquet verwennerij arrangement

*(bovenstaand menu Fouquet in een all-in arrangement verwerkt)*

**Laat u heerlijk in de watten leggen vanaf het aperitief tot aan de koffie toe**

*Let yourself be pampered deliciously from the aperitif until the coffee*

**Glas bubbels, 3, 4 of 5 gangen menu, wijnarrangement, karaf tafelwater en koffie met friandises**

*Glass of bubbles, 3, 4 or 5 course menu with accompanying wines, carafe table water and coffee with sweet treats*

3 gangen / 3 courses 65,-

4 gangen / 4 courses 79,-

5 gangen / 5 courses 89,-

## Menu du Marché

### Voorgerecht / Starter

**Brandade van witvis met zilverui, sesamkrokant en misomayonaise**

*Brandade of whitefish with silver onion, sesame crisp and misomayonnaise*

\*\*\*\*\*

### Tussengerecht / Inbetween dish

**Rouleau van gestoofde rundersukade met knolselderij en bospaddenstoelen**

*Rouleau of stewed sukade of veal with celeriac and forest mushrooms*

\*\*\*\*\*

### Hoofdgerecht / Main-course

**Gebraden eendenborst met pompoen, spinazie en specerijenjus**

*Roasted duck breast with pumpkin, spinach and gravy of spices*

\*\*\*\*\*

### Kaas / Cheese

**Assortiment van boerenkazen\***

*Selection of farmhouse cheeses\**

\*\*\*\*\*

### Nagerecht / Dessert

**Cheesecake van vanille en limoen met kersensorbet**

*Cheesecake of vanilla and lime with cherry sorbet*

*Gerechten van het menu kunnen vervangen worden door een alternatief gerecht tegen een supplement*

*Dishes from the menu can be replaced by an alternative dish for a supplement*

### Menuprijs / Menu Price

3 gangen / 3 courses 29,50,-

4 gangen / 4 courses 39,-

5 gangen / 5 courses 49,-

\*supplement 5,- bij vervanging van dessert

\* supplement 5,- when replacing dessert

Onze gerechten kunnen een of meerdere voedsel allergenen bevatten.

Our dishes can contain one or more food allergens.

## Desserts

<b>Cheesecake van vanille en limoen met kersensorbet</b> <i>Cheesecake of vanilla and lime with cherry sorbet</i>	9,-
<b>Blondie van banaan met bereidingen van passievrucht en ijs van Piña Colada</b> <i>Blondie of banana with preparations of passionfruit and Piña Colada ice cream</i>	9,-
<b>Parfait van koffie met spongecake en crème brûlée van tonkabonen</b> <i>Parfait of coffee with spongecake and crème brûlée of tonka beans</i>	9,-
<b>Wisselend dessert van de chef</b> <i>Varying dessert of the chef</i>	9,-
<b>Assortiment van boerenkazen – crostini van notenbrood</b> <i>Selection of farmhouse cheeses – crostini of nut bread</i>	12,50

## Zoete en port wijnen

Banyuls, Roussillon, Frankrijk	7,00
Vignobles Lacoste, Loupiac, Frankrijk	7,00
Moscatel, Alvear, Montilla Moriles, Spanje	6,00
Sauternes, La Fleur d'Or, Frankrijk	9,50
Don PX, Pedro Ximenes 2017	8,50
Passadouro Ruby Reserva	7,25
Taylors Select Ruby	4,50
Taylors Late Bottled Vintage 2014	8,00
Taylors 10 year old Tawny	9,50

## Digestieven

<b>Single Malt Whiskey</b>	
Cragganmore, 12 years	11,00
Dalwhinnie, 15 years	12,50
Highland Park, 12 years	9,50
Lagavullin, 16 years	14,50
<b>Calvados</b>	
Calvados réserve 3 ans d'âge, R. Groult	7,50
Calvados '8 ans d'âge, R. Groult	11,50
<b>Cognac &amp; Armagnac</b>	
Mestreau & Cie V.S.O.P.	9,50
Mestreau & Cie XO	15,00
Armagnac, Cles des Ducs V.S.O.P.	8,00
<b>Grappa</b>	
Tradizione "Villa Prato"	7,50
Berta "Giulia" Chardonnay (houtgelagerd)	9,50
Berta "Nibbio" Barbera	9,50
Berta "Monprà" Barbera-Nebbiolo	11,00
<b>Likeur</b>	
Disaronno Amaretto	4,95
Baileys	4,95
Tia Maria	4,95
Sambuca	4,95
Cointreau	4,95
Drambuie	5,75
Dom Benedictine	5,75
Frangelico	4,95
Liquor 43	4,95
Grand Marnier	4,95
Kahlúa	4,95
Limoncello	4,50
Fq Likeur	7,50