

EST 1985 | THE HAGUE

Sophia

COSY PLACE | TASTY FOOD

Dear guest,

How delightful that you have chosen
our restaurant with my name.

I am Sophia, King Willem II's youngest.
You are in a part of The Hague that is
very dear to me. This is where I once
lived, loved and savoured
the best things in life.

Mind you, savouring things is second
nature to us The Hague dwellers. It is
an art we also love to share. That is why
today we will go to any length to make
your visit special. After all, you are a
Princess's guest, and, as they say,
"noblesse oblige".

I wish you a Royal experience.

A warm Embrace!

A handwritten signature in white ink that reads "Sophia". The signature is elegant and cursive, with a long horizontal flourish extending to the right.

APERITIEF

First Lady

Lillet Blanc, witte rum, Chartreuse Jaune,
huisgemaakte ananas siroop, limoensap

15,00

Dom Potier Cava Brut

macabeo, xarel-lo, Spanje

7,00 glas / 42,00 fles

Domein Holset Extra Brut

méthode champenoise, Nederland

59,00

Nicolas Feuillatte Brut Réserve

pinot noir, chardonnay, pinot meunier,
Champagne, Frankrijk

75,00

Valentin Leflaive Blanc de Blancs CV 19 30

chardonnay, Champagne, Frankrijk

90,00

De Venoge Princes Brut Rosé

pinot noir, Champagne, Frankrijk

125,00



WIJNKAART & WIJNARRANGEMENT

Onze wijnkaart met mooie wijnen sluit perfect aan bij onze Franse gerechten. Voor een passende wijn per glas of fles geven wij graag advies.

APPETIZERS

Artisan bread

met licht gezouten boter

4,50

Crab cakes

met cherrytomaat, vadouvan mayonaise
en koriander

12,50

Iberico ham

Jamon Iberico Pata Negra 50gr,
Taggiasca olijven, crostini's en cornichons

15,00

Truffelkroketjes 🍄

6 stuks met Pecorino crème

14,00

Bitterballen

6 stuks met Limburgse mosterd

11,00

Plateau apéro

Jamon Iberico Pata Negra 20gr,
truffelkroketjes, bitterballen, Jersey kaas,
huisgeroosterde noten, Taggiasca
olijven, crostini's en cornichons

19,50

Heeft u dieetwensen en/of allergieën, laat het ons gerust weten.

MENU DE SELECTION

3 gangenmenu **55,00**

ENTRÉE

Saveurs de saison 🌿

groenten en smaken van het seizoen, bereid met variaties in textuur en smaak

Langzaam gegaarde zalm

zalmrug gegaard op 38°C, zoetzure komkommerspaghetti, dragoncrème en komkommerschuim

Rillettes de saison

ambachtelijke rillettes van vlees of vis met bijpassende garnituren

PLAT

Poulet label rouge

Franse scharrelmaiskip met paddenstoelen, pastinaakcrème, pommes pavé en port jus

Poisson au beurre blanc

seizoensplatvis uit de Noordzee op de graat gebakken met venkel, parelcouscous, riveerkreeft en vanille beurre blanc

Risotto 🌿

wisselende risotto uit het seizoen

Entrecôte *Supplement 5,00*

Black Angus Ceibo Beef entrecôte 200gr met béarnaisesaus, huisgemaakte friet en caesarsalade

DESSERT

Crème brûlée

vanille crème brûlée met dulce de leche roomijs

Heeft u dieetwensen en/of allergieën, laat het ons gerust weten.

MENU PUUR

In Menu Puur brengt ons team liefde voor verse ingrediënten, mooie producten en bijzondere smaken samen op uw bord.

3 gangenmenu **49,00**

4 gangenmenu **59,00**

Saveurs de saison 🌿

groenten en smaken van het seizoen,
bereid met variaties in textuur en smaak

Cocktail de crevettes

Noorse garnaal- en rivierkreeftcocktail, sherryschuim en krokante sjalot
**inclusief bij het 4 gangenmenu*

Plat principal

sélection du boucher, seizoensgerecht van vlees, gevogelte of wild,
met groenten van het moment en rijke jus

Tarte chocolat-ganache

chocolade ganache taart met bloedsinaasappelsorbet

Heeft u dieetwensen en/of allergieën, laat het ons gerust weten.

LES ENTRÉES

Saveurs de saison

groenten en smaken van het seizoen, bereid met variaties in textuur en smaak

18,00

Langzaam gegaarde zalm

zalmrug gegaard op 38°C, zoetzure komkommerspaghetti, dragoncrème en komkommerschuim

18,00

Cocktail de crevettes

Noorse garnaal- en rivierkreeftcocktail, sherryschuim en krokante sjalot

18,00

Steak tartare

handgesneden steak tartaar met klassiek garnituur, piccalilly, eidooier 64°C en crostini

18,00

Rillettes de saison

ambachtelijke rillettes van vlees of vis met bijpassende garnituren

18,00

Heeft u dieetwensen en/of allergieën, laat het ons gerust weten.

SALADS

Caesarsalade 🌿

Romaine sla, tomaat, kappertjes, caesardressing, croutons, gepocheerd ei en Parmezaanse kaas

21,00

+ *gegrilde kip of gamba's 5,50*

Salade aux légumes 🌿

wisselende salade met seizoensgroenten, noten, vruchten en verfijnde smaken

19,00

VELOUTÉ & BISQUE

Velouté 🌿

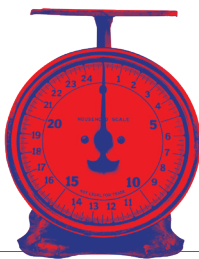
velouté van het seizoen met wisselende garnituur

16,00

Bisque d'homard

kreeftenbisque met gamba's, geslagen cognacroom en sinaasappel

19,50



Heeft u dieetwensen en/of allergieën, laat het ons gerust weten.

LES PLATS

Plat principal

sélection du boucher, seizoensgerecht van vlees, gevogelte of wild,
met groenten van het moment en rijke jus

30,00

Poulet label rouge

Franse scharrelmaiskip met paddenstoelen,
pastinaakcrème, pommes pavé en port jus

29,00



Catch of the day

wisselende visspecialiteit uit het seizoen

DAGPRIJS

Poisson au beurre blanc

seizoensplatvis uit de Noordzee op de graat gebakken met venkel,
parelcouscous, riveerkreeft en vanille beurre blanc

35,00

Risotto 🍃

wisselende risotto uit het seizoen

27,00

Heeft u dieetwensen en/of allergieën, laat het ons gerust weten.

LES CLASSIQUES

Tournedos

Black Angus Ceibo Beef tournedos 150gr, brioche, aardappelmousseline, spinazie, koningsboleet en Madeira-truffeljus

39,00

Entrecôte

Black Angus Ceibo Beef entrecôte 200gr met béarnaisesaus, huisgemaakte friet en caesarsalade

37,00

Beefburger

Black Angus burger 180gr, brioche bol, sla, tomaat, Kesbeke Dwarsliggers, gekarameliseerde ui, cheddar en burgersaus

23,00

SIDES



Huisgemaakte friet

met huisgemaakte mayonaise

6,50

Parmezaan friet

met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

8,50

Seizoensgroenten

wisselende seizoensgroenten

8,50

Groene salade

gemengde salade, groene kruiden en vinaigrette

6,50

Heeft u dieetwensen en/of allergieën, laat het ons gerust weten.

LES DESSERTS

Tarte chocolat-ganache

chocolade ganache taart met bloedsinaasappelsorbet

15,00

Crème brûlée

vanille crème brûlée met dulce de leche roomijs

15,00

Paris-Brest

soezendeeg met pralinécrème van hazelnoot

15,00

Selectie kazen van Gransjean

Tomme de Savoie, Comté, Oude Jersey-kaas, Shropshire Blue
geserveerd met peer-mosterdcompote en amandel-dadelbrood

15,00

Coffee à la Sophia

koffie of thee naar keuze, friandises,
'Haagsch Hopje' likeur met geslagen room

12,00

Heeft u dieetwensen en/of allergieën, laat het ons gerust weten.

DRINKS

COFFEE

espresso	3,75
doppio	4,75
lungo	4,00
espresso macchiato	4,00
cappuccino	4,75
latte macchiato	5,00
caffè latte	5,00
flat white (double shot)	5,25

al onze koffies worden bereid met biologische melk, als veganistische opties bieden wij havermelk of sojamelk (+ 0,50)

TEA

kies uit onze uitgebreide selectie van Betjeman & Barton theeën	
thee	4,00
theepot	8,00
verse muntthee of gember-sinaasappelthee	
thee	4,50
theepot	8,50

AFTER DINNER COCKTAILS

The Ambassador

bruine rum, Lillet Rouge, huisgemaakte ras el hanout siroop, kaneel, steranijs en sinaasappel zeste	14,00
---	-------

The Hague Espresso Martini

Van Kleef 'Haagsch Hopje'	
Van Kleef Vodka en espresso	14,00

Espresso Mocktini 0.0%

espresso, butterscotch siroop en room	11,50
---------------------------------------	-------

DIGESTIVES

Cognac

Hennessy VS	9,50
Chateau Montifaud VS	9,00
Chateau Montifaud VSOP	9,50
Chateau Montifaud XO	13,00

Armagnac

Marie Duffau VS	9,00
Janneau XO	10,00

Calvados

Christian Drouin VS	8,50
---------------------	------

DRINKS

Grappa

Grappa di Lugana	9,50
Grappa di Lugana, 24 maanden gerijpt	10,00

Likeur

Van Kleef 'Haagsch Hopje'	6,00
Tia Maria	7,00
Licor 43	7,00
Baileys	7,00
Grand Marnier	8,00
Cointreau	7,00
Frangelico	7,00
Disaronno Originale	7,00
Drambuie	7,00

Scotch single malt whisky

Auchentoshan Three Wood Lowland	10,00
Highland Park 12Y Island	10,00
Talisker 10Y Island	10,50
Oban 14Y Highland	12,00
Maccallan 12Y Highland	16,00
Glenlivet 12Y Speyside	9,50
Glenlivet 15Y Speyside	14,00
Caol Ila 12Y Islay	11,00
Laphroaig 10Y Islay	10,50
Lagavullin 8Y Islay	12,50

World whiskey

Jameson	8,00
Connemara Peated	10,00
Millstone 92 Rye (Nederland)	10,50
Makers Mark Bourbon	9,50
Bulleit Bourbon	8,50
Jack Daniels	8,00
Johnnie Walker Green 15Y	11,00

Binnenlands gedistilleerd

Van Kleef Jonge Jenever	6,00
Van Kleef Oude Jenever	6,50
Van Kleef Oude van 5	9,50
Van Kleef Oude van 3	9,50
Van Kleef Korenwijn	7,00
Van Kleef Vodka	6,00
Van Kleef Vieux	6,50