

BISTRO MENU

Ons keukenteam heeft een
mooi menu samengesteld
vol verrassende gerechten

3 GANGEN 43.5

4 GANGEN 49.5

Onze producten worden zo
lokaal mogelijk verkregen.

Zo komt onze vis uit de
Noordzee en is het vlees
afkomstig uit Europa. We
koken daarnaast met de
seizoenen mee waardoor we
veelal gebruik kunnen maken
van regionale groente.

OM TE DELEN

Steak tartaar 15
Ansjovismayonaise, eigeel

Crevette 15
Vadouvan, citroengras

**Paté van
paddenstoelen** 14
Geroosterde brioche, aardpeer

Gegrilde Kalfstong 14
Salsa verde, buerre noisette

Mosselen 15
Sobrassada, pinot gris

Picanha 17
Chimichurri, aardpeer

**Vijg-sjalot
tarte tatin** 15
Rode port, abrikoos, geitenkaas

Huisgemaakte rösti 14
Truffel, 64C ei, parmezaan

HOOFDGERECHTEN

Noord-zee vangst 26
Bouillabaisse saus, rouille en kosho

Eendenborst 26
Spruitjes en mandarijn

Knolselderij 24
Parmezaanschuim en grotchampignon

SPECIALS

voor 2 personen

Cataplana 65
Zeevruchten, langustine en witvis
geserveerd in traditionele pan van
geslagen koper

Cote a l'os 75
Prachtig stuk rund,
café de paris boter, seizoensgroente

NAGERECHTEN

Chocomousse 9.5
Kletskop, gerookte gember

Passievruchtij 9.5
Basilicumolie, cheesecake frosting

Chefs dessert 12.5
Yoghurt, bramen, rode biet, mierikswortel, koffie

Kaasplank 16.5
5 verschillende kazen

LUNCH

Croissant 3.0
Jam, kaas of ham +1, ham en kaas +2

Wentelteefjes 13.5
Brioche, kaneel, creme fraiche

Egg's Royale 17.0
Gepocheerd ei, hollandaise, huisgerookte zalm

Egg's Servaas 16.0
Gepocheerd ei, hollandaise, grotchampignon

2 spiegeleitjes 14.0
Zuurdesem, seranoham, Goudse kaas

Croque madame 13.5
Goudse kaas, achterham, spiegelei,
truffelmayonaise

Huisgerookte zalm 15.5
Brioche, dille, kappertjes

Picanha 17.0
Grotchampignon, truffelmayonaise

'Sjevraaje' geitenkaas 14.5
Zuurdesem, vijg, bierstroop, walnoot
(seranoham +2)