

MENUKAART

OM MEE TE BEGINNEN

Broodje met onze huisgemaakte aioli en kruidenmayonaise (v) 6

VOORGERECHTEN

Soep van het moment (v)

Onze medewerkers vertellen u dat maar al te graag

Carpaccio

Dungesneden ossenhaas met croutons, oude Beemsterkaas, spekjes, pijnboompitten en sla. Keuze uit een pesto- of truffelmayonaise 13,9

Pleurotes tranchés (v)

Dungesneden oesterzwam met croutons, oude Beemsterkaas, pijnboompitten, sla en een balsamico dressing. 14,8

Geitenkaas salade

Geitenkaas, abrikozennotenbrood, cashewnoten en honing 14,5

HOOFDGERECHTEN

Kipspies met satésaus

Een spies van kippendijen, geserveerd met een huisgemaakte satésaus, kroepoek, atjar en gefrituurde uitjes 19,9

**Onze chef heeft bewust gekozen voor kippendijen. Deze zijn gaar en mals maar kunnen tijdens het garen rosé blijven*

Wok Bangkok

Kippendij gewokt in zoetzure sesamsaus, met verse groente en taugé. Geserveerd met mie 19

Vangst van de dag

Vraag onze bediening wat de kok vandaag weer heeft binnen gehengeld

Ratatouille (v)

Een ware vegetarische klassieker uit Frankrijk! Een allegaartje van verschillende groente, op smaak gemaakt met Provençaalse kruiden. Geserveerd met aardappel puree.

Bij alle hoofdgerechten serveren wij frites, salade en mayonaise, tenzij anders vermeld.

NAGERECHTEN

Hemels modder

Heerlijk luchtige mousse van witte en melk chocolade 8

Coupe Bertrand

Luchtige mascarpone mousse met Bastogne kruimels en stukjes stoofpeer 8

Dame Blanche

Twee bollen vanille-ijs met verse slagroom en chocoladesaus 8

Wereldse koffie

Zoals Irish, French, Spanish of Italian coffee 8,5

Koffie met 3 bonbons

Een mix van puur, melk en/of witte chocolade 4,5

Voedselallergie? In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn. Verdere vragen over de samenstelling van een product? Vraag het een medewerker.