

Lunchgerechten

12:00 – 15:00

Eggs Florentine 13

Getoaste brioche, spinazie, Hollandaise

Eggs Benedict 14

Getoaste brioche, boerenham, Hollandaise

Eggs Royale 15

Getoaste brioche, gerookte zalm, Hollandaise

Toast Cannibale 16

Getoaste zuurdesem, pittige tartaar, tafelzuur

Toast pastrami 17

Getoaste zuurdesem, pastrami, oude kaas, mosterd

Toast gerookte zalm 16

Getoaste zuurdesem, gerookte zalm, roomkaas, komkommer

Toast Pata Negra 17

Getoaste zuurdesem, Pata Negra, burrata, tomaat

Salade panzanella 16

Romaine, oude kaas, tomaat, paprika, basilicum

Salade tonijn 18

Tataki van tonijn, romaine, tomaat, ei

Chef's Lunchmenu

3 gangen 46

Bijgerechten

Brood met gezouten boter 6

Verse friet met mayonaise 6

Groene salade met oude kaas 5

Bloemkool met oude kaas en kimchi 6

Nagerechten

Kaasselectie 16

Van Fromagerie Bon

Sticky toffee pudding 13

Gezouten karamel, Amarene kersen, ijs van tonkabonen

Crème van witte chocola 12

Mango, basilicum

Voor- en tussengerechten

Steak tartaar 16

Eidooier, picalilly, maggiplant

Gebakken langoustines 21

Asperge, kerrie, Hollandaise

Gelakt buikspek 19

Gerookte paling, XO saus

Watermeloen 14

Tomaat, feta, shiso

Garnalencocktail 19

Hollandse garnalen, cocktailsaus

Schuimige kreeftensoep 16

Hollandse garnalen, dragon, crème fraîche

Gemarineerde prei 13

Mojo rojo, zwarte knoflook, gerookte amandel

Supplement kaviaar 20

10 gram Perle Imperial kaviaar

Hoofdgerechten

Maiskip 27

Asperge, morille, daslook

Aubergine 22

Stracciatella, tomaat

Kabeljauw 25

Venkel, ansjovis, piment d'Espelette

Dorade royal 27

Romige prei, spinazie, sauce Grenobloise

Spitskool 21

Oude kaas, mosterd, soja beurre blanc

Bijgerechten

Verse friet met mayonaise 6

Groene salade met oude kaas 5

Brood met gezouten boter 6

Bloemkool met oude kaas en kimchi 6

Steak frites

Wordt geserveerd met verse friet en groene salade

Steak tartaar

Klassiek 25

Eidooier, picalilly, maggiplant 29

Biefstuk 25

Entrecôte 29

Côte de Boeuf (1 kg.) 95

Voor 2-3 personen

Minimale bereidingstijd 40 minuten

Steaks worden geserveerd met naar keuze:

Pepersaus

Rode wijnjus

Beurre maison

Supplement gebakken eendenlever 12

Nagerechten

Kaasselectie 16

Van Fromagerie Bon

Sticky toffee pudding 13

Gezouten karamel, Amarene kersen, ijs van tonkabonen

Crème van witte chocola 12

Mango, basilicum

Rabarber 11

Citroen, hangop, framboos

Bonbon per stuk 1,75

Madeleine per stuk 2,5