

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

Voor- en tussengerechten

Steak tartaar 16

Eidooier, groene peper
Supplement 10 gram kaviaar +15

Boerenpaté 17

Pistache, abrikozencompote

Garnalencocktail 19

Hollandse garnalen, cocktailsaus

Gelakt buikspek 19

Gerookte paling, XO saus

Tomaat 14

Geitenkaas, druif, shiso

Bloemkool 13

Eidooier, maggiplant, piccalilly
Supplement 10 gram kaviaar +15

Schuimige kreeftensoep 16

Hollandse garnalen, dragon, crème fraîche

Hoofdgerechten

Maikip 28

Asperge, doperwt, Café de Paris

Dorade royal 27

Venkel, ansjovis, piment d'Espelette

Kabeljauw 29

Romige prei, Hollandse garnalen, beurre blanc

Spitskool 21

Oude kaas, mosterd

Aubergine 23

Tomaat, stracciatella, basilicum

Bijgerechten

Verse friet met mayonaise 6

Groene salade met oude kaas 5

Brood met gezouten boter 6

Gebakken prei met mierikswortel en zwarte knoflook 6

Steak frites

Wordt geserveerd met verse friet en groene salade

Steak tartaar

Klassiek 25

Eidooier, groene peper 29

Supplement 10 gram kaviaar +15

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

Béarnaise

Beurre maison

Supplement gebakken eendenlever 12

Nagerechten

Kaasselectie 16

Van Fromagerie Bon

Kersencake 13

Amarene kersen, pistache

Pure chocolade 14

Karamel, vanille

Coupe aardbei 12

Witte chocolade, roze peper

Bonbon per stuk 1,75

Madeleine per stuk 2,5