



LUNCHKAART



KOFFIE/THEE/GEBAK

Koffie / Décafé / Espresso	2.85
Dubbele espresso	4.00
Cappuccino / Espresso macchiato	3.10
Latte macchiato / Koffie verkeerd	3.25
Extra espresso shot	1.00
Warme chocomel	3.10
Verse slagroom	0.75
Thee diverse smaken	2.85
Verse gemberthee	3.50
Verse muntthee	3.50
Croissant, confiture, boter	3.75
Appeltaart	4.50
Hazelnoot schuimgebak	4.50

LUNCHGERECHTEN

van 12.00 tot 15.30 uur

Croque Monsieur met belegen kaas en ambachtelijke ham	7.75
Croque Madame met belegen kaas, ambachtelijke ham, spiegelei	8.75
Omelet au fromage, Gruyère kaas, bieslook	9,75
Omelet rivierkreeft, piment, bosui, dragon	11.75
Club kip, bacon, ei, tomaat, kaas, komkommer, sla, dressing <i>Wijntip: Southbank, Touraine, Picpoul de Pinet</i>	13.75
Klassieke steak tartaar 90 gr.	13.75
150 gr.	20,75
Optioneel: eendenleverkrullen <i>Wijntip: Rosé CHIC, Pinot Noir</i>	6.00
Ossenhaas (180 gr.), paddenstoelen, truffelboter, frisse salade Optioneel: gebakken eendenlever <i>Wijntip: Rioja, Saint-Émilion</i>	29.75 6.00
Pata negra (75 gr.), Spaanse Ibérico ham, olijfolie, toast <i>Wijntip: Pinot Noir, Rioja</i>	18.75
Burrata, tomatenchutney, komijn, knoflook, citroen (vegetarisch) <i>Wijntip: Grüner Veltliner, Pinot Grigio</i>	14.75

Salade Niçoise met vers gegrilde tonijn
Wijntip: Rosé CHIC, Touraine 17.75

Salade Caesar met kip
Wijntip: Grüner Veltliner, Picpoul de Pinet, Viognier 14.75

Lauwwarme geitenkaas op peulvruchten salade, parelgort, citrusvinaigrette
Wijntip: Southbank, Pinot Grigio, Touraine 15.75

Salade kreeft, Ibérico ham, truffeldressing
Optioneel: eendenleverkrullen
Wijntip: Rosé CHIC, Pouilly Fuissé, Jordan 28.75
6.00

Oesters Creuses N02 Per stuk 3.25
Naturel, Gratiné of "Asian Style"
Wijntip: Picpoul de Pinet, Chablis, Grüner Veltliner

Bisque de homard, rivierkreeft, saffraanrouille
Wijntip: Picpoul de Pinet, Chablis 11.75

Garnalencroquetten van Holtkamp, citroenmayonaise
Wijntip: Viognier, Les Bertholets 13.75

Vistrio; bisque, kreeftencroquette, brioche gerookte zalm, gepocheerd ei, Hollandaise
Wijntip: Picpoul de Pinet, Touraine, Viognier 14.75

Kreeft (500/600 gr.) gekookt of gegrild, met antiboise, citroenmayonaise of met persillade
1/2 21.75
1/1 38.00
Wijntip: Crémant, Chablis, Jordan

Kreeft, pasta aglio e olio, antiboise, parmezaan
Met halve kreeft 27.75
Met hele kreeft 44.75
Wijntip: Grüner Veltliner, Pouilly Fuissé

Niet alle ingrediënten worden vermeld, indien wij rekening dienen te houden met een allergie, laat het dan weten.

DESSERT

van 12.00 tot 15.30 uur

Crème brûlée met vanille ijs
Wijntip: Petite Vendange 10.75

Plateau de fromage
Wijntip: Saint-Émilion, Pedro Ximénez, Port Tawny 10 yrs. 13.75

Café complet, zoete lekkernijen met koffie/thee naar keuze 11.75

2 Chocolade truffeltjes 2.20