



# LUNCHKAART



## CROISSANT/GEBAK

Croissant, confiture, boter	4.00
Ambachtelijke appeltaart	4.50
Verse slagroom	0.75
Hazelnoot schuimgebak	4.50

## LUNCHGERECHTEN

Croque Madame met spiegelei	8.75
Club kip, bacon, ei, tomaat, kaas, komkommer, sla, dressing	14.75
Omelet au fromage, Gruyère kaas, bieslook	10.75
Vistrio; bisque, kreeftencroquette, brioche gerookte zalm, gepocheerd ei, Hollandaise <i>Wijntip: Chablis, Viognier</i>	15,75
Vleestrio; steak tartaar, kalfscroquette, brioche ambachtelijke ham, gepocheerd ei, Hollandaise <i>Wijntip: Pinot Noir, Primitivo</i>	15.75
Salade Caesar met kip, parmezaan, bacon, ansjovis <i>Wijntip: Albariño, Viognier, Jordan</i>	14.75
Salade Niçoise, verse tonijn, ansjovis, roseval aardappel, haricots verts, sjalot, zwarte olijven, gepofte tomaat, mosterdzaad, citroenmayonaise <i>Wijntip: Marlborough, Touraine, Rosé CHIC</i>	Normaal 18.75 Groot 27.75

## KLASSIEKERS

Oesters, Creuses N02 Naturel, Gratiné of Asian Style <i>Wijntip: Chablis, Crémant de Bourgogne, Grüner Veltliner</i>	per stuk	3.25
Pata negra 70gr, Spaanse Ibérico ham (Paleta capa negra cebo), canapé, olijfolie <i>Wijntip: Pinot Noir, Rioja</i>		18.75
Escargots, persillade, sabayon boerenkaas <i>Wijntip: Viognier, Jordan</i>		11.75
Klassieke steak tartaar	90 gr.	14.75
	150 gr.	21.75
Optioneel: eendenleverkrullen	25 gr.	6.00
<i>Wijntip: Rosé CHIC, Pinot Noir, Pouilly Fuissé</i>		
Brioche toast met dungseden grain-fed runderstaartstuk, Romesco, little gem, antiboise, dragonmayonaise <i>Wijntip: Rosé CHIC, Pinot Noir</i>		16.75

Runder ribeye (250 gr. lers grass-fed), frisse salade, saus naar keuze: Béarnaise, groene peper, blauwe kaas of persillade  
*Wijntip: Malbec, Saint-Émilion* 36.75

Bisque de homard, rivierkreeft, saffraanrouille  
*Wijntip: Chablis, Marlborough, Touraine* 12.75

Klassieke zalm-tartaar, sjalot, dille, crème fraîche, citroenrasp, dragon, zalmeitjes, canapé  
*Wijntip: Viognier, Pouilly Fuissé* 15.75

Garnalencroquetten (2 st.) van Holtkamp met citroenmayonaise  
*Wijntip: Viognier, Les Bertholets* 17.75

3 gegrilde Black Tiger gamba's, aioli, saffraan  
*Wijntip: Grüner Veltliner, Albariño, Touraine* 16.75

Kreeft (500/600 gr.) gekookt of gegrild, met citroenmayonaise, antiboise of persillade  
1/2 Dagprijs  
1/1 Dagprijs  
*Wijntip: Chablis, Grüner Veltliner, Marlborough*

Kreeft, pasta aglio e olio, antiboise, parmezaan  
1/2 Dagprijs  
1/1 Dagprijs  
*Wijntip: Marlborough, Verdejo, Rosé CHIC*

Zeetong à la meunière (300/400gr.)  
*Wijntip: Jordan, Pouilly Fuissé* Dagprijs

### Vegetarisch

Burrata, geroosterde cherrytomaat, knoflook, komijn en citroen  
*Wijntip: Pinot Grigio, Touraine, Rosé CHIC* 15.75

Risotto met gezouten citroen, groene asperges, spinazie, doperwt, parmezaan, saffraan beurre blanc  
Optioneel: Black Tiger gamba per stuk 5.00  
*Wijntip: Pinot Grigio, Pouilly Fuissé* 20.75

**Onze hoofdgerechten worden zonder bijgerechten geserveerd, tenzij anders vermeld.**

### Extra bijgerechten:

Desembrood	4.00
Verse frites, Belgische mayonaise	4.25
Verse frites, truffelmayonaise, parmezaan	4.50
Groene salade, Franse dressing	4.50
Seizoensgroente	6.50

### Voor onze kleine gasten

Kipfilet of witvis, frites, salade 14.75

## NAGERECHTEN

Crème brûlée met vanille ijs  
*Wijntip: Muscat de Beaumes de Venise* 10.75

Plateau de fromage  
*Wijntip: Pedro Ximénez, Port Tawny 10 yrs.* 13.75

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

2 Chocolade truffeltjes 2.50

**Niet alle ingrediënten worden vermeld. Indien wij rekening dienen te houden met een allergie, laat het ons weten.**