



RESTAURANT & BAR

om te delen

Aperitivo plank borrelplankje voor 2 personen, met kazen en charcuterie	19.20
Vis tapas voor 2 personen, gerookte zalm, calamares, sardientjes in blik, garnalenkroketjes, brood, aioli	27.70
Bittergarnituur 6 bitterballen, 6 chorizokroketjes, 6 kaas-spinaziekroketjes	19.00
La vache qui rit met brood	8.00 ☺
Groene olijven Bella Cerignola met pit, gemarineerd	4.50 ☺
Calamares aioli	9.90
Brood olijfolie en zeezout	4.50 ☺
Brood aioli	4.50 ☺
Le Bitterbal (6 of 12 stuks)	6.00/10.00
Garnalenkroketjes (6 of 12 stuks)	8.00/14.00
Chorizokroketjes (6 of 12 stuks)	8.00/14.00
Kaas-spinaziekroketjes (6 of 12 stuks)	8.00/14.00☺
Sardientjes in blik met brood	6.00

broodjes

Rundvleeskroket brood, Dijon mosterd (met frites +2,50)	6.30
Croque monsieur tosti ham/kaas, gegratineerd met Bechamel, ook vega te bestellen (met frites +2,50)	5.90 ☺
Broodje gerookte zalm mierikswortel mayonaise, ei	9.50
Broodje Camembert uien-roze pepercompôte	6.50 ☺

voorgerechten

Courgettesoep	5.10 ☺
Tonijntartaar avocado, kappertjes, ei, Grana Padano	10.40
Oeufs durs mayonnaise 100% Franse eenvoud	4.90 ☺
Kleine Caesar salade anjovis dressing, ei, kaas, tomaat, avocado (met gerookte kip +€2,50)	9.70☺

hoofdgerechten

Geroosterde gamba's citroen, rode peper, peterselie frites, salade	19.30
Bio burger/ frites geroosterde 100% biologische rundvlees burger, briochebroodje, harissa, Cheddar, frites	16.70
Gegrilde steak/ frites 180 gram malse rumpsteak, knoflook/ chili-boter, haricots verts, frites	20.90
Salade Niçoise haricots verts, tomaat, krieltjes, ei, olijven, balsamico, gegrilde tonijn, ansjovis	19.20☺

nagerechten

Bonbons Leonidas 5 stuks	7.00
Chocolade moelleux bol vanille-ijs, slagroom	6.00
Tartelette met aardbeien	4.50
Profiteroles slagroomsoesjes, advocaat, chocoladesaus	6.70
Mini Cornetto met slagroom en versiering	2.00
Kaasbordje kies zelf 3 kazen:	11.60
Cabrales: Spanje, blauwader, koemelk, pittig, in esdoornbladeren	
Camembert: Frankrijk, witte schimmel, rauwe koemelk, licht pittig	
Delice de Bourgogne: Frankrijk, witte korst, gepasteuriseerde koemelk, zeer romig door toegevoegde verse room	
Taleggio: Italië, roodkorst, gepasteuriseerde koemelk, zacht, romig	



RESTAURANT & BAR

to share

Aperitivo plateau for 2 persons, with cheeses and charcuterie	19.20
Fish tapas for 2 persons with smoked salmon, calamares, canned sardines, shrimp croquets, bread, aioli	27.70
Bittergarnituur 6 bitterballen, 6 chorizo croquets, 6 cheese-spinach croquets	19.00
La vache qui rit with bread	8.00 ☺
Green olives Bella Cerignola with kernel, marinated	4.50 ☺
Calamares aioli	9.90
Bread olive oil and sea salt	4.50 ☺
Bread aioli	4.50 ☺
Le Bitterbal (6 or 12 pcs)	6.00/10.00
Shrimp croquets (6 or 12 pcs)	8.00/14.00
Chorizo croquets (6 or 12 pcs)	8.00/14.00
Cheese-spinach croquets (6 or 12 pcs)	8.00/14.00☺
Canned sardines with bread	6.00

bread

Beef croquet bread, Dijon mustard (with fries +2,50)	6.30
Croque monsieur toast ham/cheese, with Bechamel, may also be ordered veggie (with fries +2,50)	5.90 ☺
Bread with smoked salmon horseradish mayonnaise, egg	9.50
Bread with Camembert onion and pink peppercorn compôte	6.50 ☺

starters

Courgette soup	5.10 ☺
Tuna tartar avocado, capers, egg, Grana Padano	10.40
Oeufs durs mayonnaise 100% French simplicity	4.90 ☺
Small Caesar salad anchovy dressing, egg, cheese, tomato, avocado (with smoked chicken +€2,50)	9.70☺

main courses

Roasted gambas lemon, red pepper, parsley fries, salad	19.30
Bio burger/ fries roasted 100% bio beef burger, brioche bread, harissa, Cheddar, fries	16.70
Grilled steak/ fries 180 gram tender rumpsteak, garlic/ chili-butter, haricots verts, fries	20.90
Salade Niçoise haricots verts, tomato, potato, egg, olives, balsamico, grilled tuna, anchovy	19.20☺

desserts

Bonbons Leonidas 5 pcs	7.00
Chocolade moelleux vanilla ice cream, whipped cream	6.00
Tartelette with strawberries	4.50
Profiteroles advocaat, chocolate sauce	6.70
Mini Cornetto with whipped cream	2.00
Cheese platter choose yourself 3 cheeses:	11.60
Cabrales: Spain, blue cheese, cow milk	
Camembert: France, raw cow milk	
Delice de Bourgogne: France, pasteurized cow milk, very creamy	
Taleggio: Italy, pasteurized cow milk, soft and creamy	