

Dinner

Starters

Antipasti per 2 personen 23

Ansjovis, diverse vleesjes, kazen, gerookte amandelen, zuurdesembrood, aioli en nog meer

Steak tartaar met cornichons en getoaste ciabatta 12

Zalmquiche in filodeeg met mierikswortel, courgette en dille 11

Frisse tomatensalade met stracciatella, balsamico en lente ui 11

Tataki van ossenhaas met een dressing van ponzu en chili-olie met lente-ui 12

Wisselende huisgemaakte soep met brood 9

Mains

Al onze mains worden geserveerd met frietjes

Krokant gebakken aubergine met parmezaan en een frisse tomatensaus met citroen 20

Cassoulet au Poulet. Traditioneel Frans gerecht van kippenbout met groenteschotel uit de sous-vide 23 (menu +1)

Zeebaars à la Grenobloise met een botersaus van citroen en kappertjes, huisgemaakte croutons en geschaafde venkel 24 (menu +2)

Pappardelle met romige bospaddenstoelensaus en verse peterselie 20

Steak au Poivre. Filet mignon met een klassieke zwarte romige pepersaus 25 (menu +3)
(Aanbevolen garing: Medium rare)

Daghap - vraag de bediening naar de daghap van vandaag of check het bord {..}

Smash burger met een huisgemaakte burger-saus met ui en augurk, cheddar, sla & tomaat 19

Side

Frisse atelier salade 5,5



Bites

Brood van de Knollentuin 7,5

Oesters Zeeuwse Creuse Nr.3

1 st. 3,6,- / 3 st. 10,- / 6st. 19,5,-

Olives 6,5

Smoked Almonds 6,5

Pimientos de Padrón 7,5

Charcuterie 15

Canned Sardines 12

3-gangen keuze menu voor 36,5

Starter - main - dessert

Desserts

Crème Brûlée 7,5

Meringue Koffie Ijstaart 7,5

Cheesecake met Bosvruchten Compôte 7

Twee Bollen Vanille Ijs met Chocoladesaus 6,5

Zin in een aperitief of digestief? Ask our team!

Dinner Menu

Elke dag vanaf 17 uur

A corner for locals & travelers

Brunch

Breakfast

Croissant 4

Huisgemaakte jam (+1,5 oude kaas of eitje)

Açaí Bowl 12

Sambazon frozen açai, vers fruit, amandelpasta, kokos & pure chocolade nibs

Yoghurt Bowl 9

Homemade granola, vers fruit & kokos vlokken



Lunch

Smashed Avocado Toast 11

Met gepocheerd of gebakken ei, gepofte tomaat & Parmezaan

Beenham Sandwich 10,5

Pistolet met mosterdsaus rucola & cornichons

Steak tartaar met friet 14

Klassieke steak tartaar, geserveerd met frietjes en mayo

Croque Atelier 10,5

Met warme beenham, jonge kaas, augurk & huisgemaakte saus

Salmon Toast 15,5

Zalm, kruidenroomkaas & gepocheerd ei

Mushroom Tosti 10,5

Met Gruyère, bospaddenstoel, peterselie & mosterd

Chicken & Waffles 14,5

Met buffalo saus, maple syrup & ranch dressing

Crispy Chicken Brioche 14,5

Met spicy buffalo chicken, koolsla & srirachamayo

Eggs & Bacon Waffle 12

Spiegeleieren, bacon, bosui & maple syrup

Uitsmijter 13

Jonge kaas & drie spiegeleieren met salade op zuurdesem

Sweets & Cakes

Atelier Brownie 5

Carrot Cake 6

Banana Cake 4,5 Met amandelpasta +1

NY Cheesecake 5

Apple Pie 6

Cinnamon Roll 6

Scones 7,5

Add Extra:

Avocado +2

Bacon +2,5

Salmon +4,5

Old Cheese +1,5

Poached Egg +1,5

Brunch Menu

Elke dag van 11 tot 16 uur

A corner for locals & travelers