

Bistrot Menu

Bread 8

Oesters Zeeuwse Creuse Nr.3

1 st.4,- / 3 st. 11,- / 6st. 21,-

Olives 6,5

Smoked Almonds 6,5

Pimientos de Padrón 7,5

Charcuterie 15

Canned Sardines 12

Gamba Pill Pill 14



Starters

Courgette soep met huisgemaakte croutons 9

Steak tartaar met gefrituurde kappertjes & getoaste brioche 12

Ceviche van zeebaars met frisse appel en een bieslookcrème 13

Carpaccio van coeur-de-boeuf tomaat met burrata en basilicum olie 11

Saltimbocca van varkenslende gebakken met prosciutto, salieboter en ciabatta 13

Burgers

De burgers worden geserveerd met frietjes

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

Vega beyond burger met een huisgemaakte burgersaus met ui en augurk, cheddar, sla & tomaat 19

Salades

Alle salades worden geserveerd met brood

Caesar Salad met gepaneerde gamba, parmezaanse kaas & honing-spek 17,5

Burrata salade met cherrytomaat, basilicum olie, gekaramaliseerde walnoten & balsamico 16

Mains

Al onze mains worden geserveerd met frietjes

Cassoulet au Poulet. Een traditionele Franse bonenschotel met kippenbout uit de sous-vide 23

Zeebaars à la Grenobloise met een botersaus van citroen en kappertjes, huisgemaakte croutons en geschaafde venkel 24

Spaghetti alla Puttanesca met tonijn en een saus van tomaten, ansjovis, olijven, kappertjes en knoflook 21

Steak au Poivre. Een filet mignon met een klassieke zwarte pepersaus 25
(Aanbevolen garing: Medium rare)

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

“fare la scrapetta” Je bord schoonvegen? - vraag de bediening naar een sneetje brood

Sides

Frisse Atelier salade 5,5

Watermeloen salade met feta en munt 5,5

Desserts

Crème Brûlée Hazelnoot 8

Meringue Koffie Ijstaart 7,5

Cheesecake Lemoncurd met Vanille Ijs 8

Zin in een aperitief of digestief? Ask our team!