

Brunch

Breakfast

Croissant 4

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

Açaí Bowl 13,5

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

Yoghurt Bowl 9,5

Homemade granola, vers fruit & kokos vlokken



Lunch

Wisselende soep van de week 9

Smashed Avocado Toast 12

Met gepocheerd of gebakken ei, gepofte tomaat & Parmezaan

Beenham Sandwich 12

Pistolet met mosterdsaus rucola & cornichons

Steak tartaar met friet 16

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

Crème Brulee 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

Good Food, Good Mood.

Antipasti plank - vanaf 2 personen 23

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

Snacks

-To share-

Bread 7,5

Van de Knollentuin met Kruidenboter

Olives 6,5

Oesters Zeeuwse Creuse Nr.3 -

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

Smoked Almonds 7,5

Pimientos de Padrón 8

Vega Gyoza 7st. 10

Bitterballen 8st. 9,8

Chicken Popcorn 12,5

Cauliflower Bites 11,5

Frietje met Remoulade 6

Classic Fuet 12

Charcuterie 15

Canned Sardines 13

Ingelegde Ansjovis 8,5

Citroen & ciabatta

Something Sweet

Crème Brûlée 7,5

Meringue Koffie Ijstaart 7,5

Check onze Sweets & Cakes op de brunchkaart

Bites

-Also to share-

Steak tartaar met ciabatta 12

Frisse tomatensalade met burrata & balsamico 11

Tataki van ossenhaas met chili-olie & lente-ui 13

Gegrilde venkel met een sinaasappel dressing 11

Pinsa Italiano 15,5

Tomatensaus, prosciutto & basilicum

Pinsa Del Bosco 15,5

Gruyere, paddenstoel met kruidenolie & rucola

Camembert uit de oven 16,5

ciabatta & groente sticks

Bruschetta Classic 10

Tomaat, basilicum & balsamico

Bruschetta Ansjovis 10

Met kruidenroomkaas

Bar Food

-Also to share-

Atelier burger met bacon, een huisgemaakte burger-saus,
ui, augurk, cheddar, sla, tomaat & frietjes 19

Fried aubergine met parmezaan, tomatensaus met
citroen & brood 18,5

Kippenbout met groenteschotel uit de sous-vide 21

Gebraden eend met knolcrème, portsaus & frietjes 25

Zeebaars gestoofd in boter en witte wijn & frietjes 24

Pappardelle met romige bospaddenstoelensaus 20

Daghap; check het bord of vraag het aan de bediening {...}