



# LUNCHKAART



## CROISSANT/GEBAK

<b>Croissant</b>	4.00
<b>Ambachtelijke appeltaart</b>	5.00
<b>Verse slagroom</b>	0.75
<b>Pecan-toffee meringue gebak</b>	6.50
<b>Citroen meringue taart (Holtkamp)</b>	5.75
<b>Chocoladetaart (Holtkamp)</b>	5.75

## LUNCHGERECHTEN

van 12.00 tot 15.00 uur

### WISSELEND LUNCHMENU:

Voorgerecht / hoofdgerecht 36.00

<b>Croque Madame</b> met spiegelei <i>Wijntip: Grüner Veltliner</i>	9.95
<b>Eggs Benedict Vega</b> , brioche, avocado, spinazie, tomaat, gepocheerd ei, Hollandaise, geraspte kaas ( <b>vegetarisch</b> ) <i>Wijntip: Viognier</i>	14.95
<b>Club Bardot</b> , kip, bacon, truffel-ei, tomaat, botersla <i>Wijntip: Bertholets Chardonnay / Pinot Noir</i>	15.95
<b>Vistrío</b> : bisque, kreeftenkroket, brioche gerookte zalm, gepocheerd ei, Béarnaise <i>Wijntip: Bertholets Chardonnay</i>	16.95
<b>Vleestrio</b> : steak tartaar, kalfskroket, brioche ambachtelijke ham, gepocheerd ei, Hollandaise <i>Wijntip: Pinot Noir</i>	15,95

<b>Klassieke steak tartaar</b> 90 gram 14.95 150 gram 22.95 <b>Supplement:</b> eendenlever 6.50 <i>Wijntip: Rosé CHIC / Pinot Noir / Côtes du Rhône Parallèle</i>	
<b>Garnalenkroketten</b> (2 st.) 18.95 met citroenmayonaise <i>Wijntip: Crémant de Bourgogne / Chablis Chardonnay</i>	
<b>Bisque de homard</b> , rivierkreeft, saffraanrouille 12.95 <i>Wijntip: Grüner Veltliner / Saint-Véran Chardonnay</i>	
<b>Klassieke Franse uiensoep</b> , 10.95 crouton, Gruyère, peterselie <i>Wijntip: Rioja / Côtes du Rhône Parallèle</i>	
<b>Burrata</b> , gepofte cherrytomaat, citroen, dukkah, knoflook, tijm ( <b>vegetarisch</b> ) 16.95 <i>Wijntip: Riesling / Ripassa della Valpolicella</i>	
<b>Caesar salade</b> , hoenderfilet, Romaine sla, little gem, bacon, croutons, ansjovis, parmezaan, ei <i>Wijntip: Touraine Sauvignon / Les Bertholets Chardonnay / Pinot Noir</i>	15.95
<b>Gerookte eendenborst</b> , botersla, gele bietencrème, peer, kerveldressing <i>Wijntip: Primitivo</i>	18.95
<b>Gebakken kalfslever</b> , kastanjechampignons, ui, spek, dragonboter, briochetoast <i>Wijntip: Verdejo / Rosé Chic</i>	15.95
<b>Kreeft</b> (500/600 gr.) 1/2 of 1/1 Dagprijs gekookt of gegrild, citroenmayonaise <b>Supplement:</b> verse pasta aglio e olio, 8.50 antiboise, parmezaan <i>Wijntip: Chablis Chardonnay / Jordan Chardonnay</i>	
<b>Salade langoustines</b> , little gem, aardpeer, pancetta, eendenlever, truffeldressing <i>Wijntip: Jordan Chardonnay / Bogle Chardonnay</i>	29.95
<b>Zetong à la meunière</b> Dagprijs <i>Wijntip: Jordan Chardonnay / Bogle Chardonnay</i>	

<b>Tournedos</b> (170 gr.), kastanjechampignons, truffelboter	34.95
<b>Supplement:</b> gebakken eendenlever <i>Lalande de Pomerol / Saint-Émilion Grand Cru</i>	8.50
<b>Gnocchi</b> , saus van rode biet, gorgonzola, walnoot, salie, gezouten citroen <b>(vegetarisch)</b> <i>Wijntip: Côtes du Rhône Parallèle</i>	22.95
<b>Onze lunchgerechten worden zonder bijgerechten geserveerd, tenzij anders vermeld.</b>	
Verse frites met Belgische mayonaise	4.25
Verse frites met truffelmayonaise en parmezaan	5.75
Frisse botersalade	5.00
Seizoensgroenten	6.75

## KLASSIEKE BORRELHAPPEN

<b>Oesters:</b>	
Naturel met sjalottenvinaigrette en citroen	Per stuk 4.00
<b>Extra topping:</b>	0.95
Gin Tonic schuim & Sinaasappel	
Teriyaki & Sesam	
Yuzugel & Komkommer	
Bechamel & Venkel (gegratineerd)	
<b>Extra topping deluxe:</b>	1.50
Paling & Crème fraîche	
Steak tartaar & Eendenlever	
<i>Wijntip: Crémant de Bourgogne / Grüner Veltliner / Chablis Chardonnay</i>	
<b>Pata Negra</b> (70 gr.), Spaanse Ibérico ham (Paleta capa Negra cebo) <i>Wijntip: Verdejo / Rioja</i>	18.95
<b>Paté en croute</b> , pistache, uienconfit <i>Wijntip: Pinot Noir / Côtes du Rhône Parallèle</i>	15.95
<b>Charcuterie</b> , diverse vleeswaren <i>Wijntip: Bertholets Chardonnay / Primitivo / Ripassa della Valpolicella</i>	14.95
<b>Paling</b> , brioche, rode biet, crème fraîche, bieslook <i>Wijntip: Riesling / Pinot Grigio</i>	per 2 stuks 13,95

<b>Langoustines</b> , dragonboter, amandel <i>Wijntip: Bogle Chardonnay</i>	19.95
<b>Kaviaar 'Osietra'</b> , 10 gram <b>Supplement:</b> blini's en zure room <i>Wijntip: Crémant de Bourgogne / Chablis Chardonnay / Misty Cove Sauvignon</i>	35.00 5.00

## DESSERT

<b>Café complet</b> , zoete lekkernijen met koffie / thee naar keuze	11.95
<b>Crème brûlée</b> <b>Supplement:</b> bol vanille-ijs <i>Wijntip: Muscat de Beaumes de Venise</i>	9.95 2.50
<b>Plateau de fromage</b> <i>Wijntip: Pedro Ximénez, Martha's Porto 10 yrs.</i>	14.95
<b>Chocolade truffels</b> (2 st.)	3.00
<b>Café Special:</b> French, Irish, Italian, Spanish, Bardot	9.95
<b>Espresso Martini</b>	11.50



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



# DRANKEN

## KOFFIE / THEE:

Koffie	3.00
Espresso	3.00
Dubbele espresso	4.00
Espresso Macchiato	3.25
Cappuccino	3.50
Flat White	4.25
Latte Macchiato	3.75
Warme Chocomel	3.50
Thee (div. smaken)	3.00
Verse Muntthee	3.50
Verse Gemberthee	3.75
Extra topping;	
Slagroom	0.75
Honing	0.60
Havermelk	0.50
Siroop	0.50
Extra shot espresso	1.00

## APERITIEF:

Pernod / Ricard / Martini Bianco /	5.00
Martini Rosso / Campari	
Rode Port Ruby / Witte port	5.00
Martha's Porto 10 yrs.	6.75
Crodino (alcoholvrij)	5.00

## DIGESTIEF:

Café Spécial:	9.95
French, Irish, Italian, Spanish, Bardot	
Likeuren en Grappa	v.a. 6.25
Limoncello Primo	5.75

## COCKTAILS / MIX / GIN & TONIC:

Mimosa	7.75
Aperol Spritz	8.50
Limoncello Spritz	8.75
Espresso Martini	11.50
Pornstar Martini	11.50
Moscow mule	9.75
Amaretto Sour	9.75
Hendrick's gin – Fever Tree	11.25
Copperhead gin – Fever Tree	12.75
Copperhead gin 0.0% – Fever Tree	7.75

## BIER:

### Bier (tap)

Hertog Jan	3.50
Hertog Jan Weizener	5.50
Stella Artois	3.75
Leffe Blond	5.50
Seizoensbier	v.a. 4.95

### Bier (fles)

Leffe Bruin	5.00
Vedett Extra White	5.00
Hertog Jan Tripel	5.75
Tripel Karmeliet	5.25
Hazy Jane NE IPA	5.95
Duvel	5.95
Hoegaarden Radler	4.50
Liefmans Fruitesse	4.75

### Alcoholvrij bier

Hoegaarden Radler / 0.0%	4.25
Leffe Blond 0.0%	4.50
Hertog Jan 0.0%	3.50

## FRISDRANK:

v.a. 3.00