



# LUNCHKAART



## CROISSANT/GEBAK

<b>Croissant</b>	4.00
<b>Ambachtelijke appelkrumeltaart</b> (Holtkamp)	5.50
<b>Cheesecake</b> (Holtkamp)	5.75
<b>Citroen meringue taart</b> (Holtkamp)	5.75
<b>Hazelnoot karameltaart</b> (Holtkamp)	5.75
<b>Verse slagroom</b>	0.75

## LUNCHGERECHTEN

van 12.00 tot 15.00 uur

### WISSELEND LUNCHMENU:

Voorgerecht / hoofdgerecht 36.50

<b>Croque Madame</b> met spiegelei <i>Wijntip: Grüner Veltliner</i>	9.95
<b>Eggs Benedict:</b> brioche, avocado, spinazie, tomaat, gepocheerd ei, Hollandaise, geraspte kaas <b>Vegetarisch</b>	14.95
<b>Met zalm</b> <i>Wijntip: Viognier</i>	18.95
<b>Club Classic:</b> kip, bacon, ravigotte, ei, kaas, tomaat, botersla <i>Wijntip: Bertholets Chardonnay / Pinot Noir</i>	15.95
<b>Club coppa di Parma</b> op brioche, antiboise, little gem, truffelmayonaise, parmezaan <b>Supplement:</b> eendenlever <i>Wijntip: Pinot Grigio</i>	15.95 6.50

**Vistrio:** bisque, kreeftenkroket, brioche gerookte zalm, gepocheerd ei, Béarnaise  
*Wijntip: Bertholets Chardonnay* 16.95

**Vleestrio:** steak tartaar, kalfskroket, brioche ambachtelijke ham, gepocheerd ei, Hollandaise  
*Wijntip: Pinot Noir* 16.95

**Gebakken kalfslever,** kastanjechampignons, ui, spek, dragonboter, brioche-toast  
*Wijntip: Verdejo / Rosé Chic* 16.95

**Klassieke steak tartaar**  
90 gram 14.95  
150 gram 22.95  
**Supplement:** eendenlever 6.50  
*Wijntip: Rosé Chic / Pinot Noir / Côtes du Rhône Parallèle*

**Garnalenkroketten** (2 st.) met citroenmayonaise 18.95  
*Wijntip: Crémant de Bourgogne / Chablis Chardonnay*

**Bisque de homard,** rivierkreeft, saffraanrouille 12.95  
*Wijntip: Grüner Veltliner / Saint-Véran Chardonnay*

**Burrata** met tarte tatin van gepofte cherytomaat, citroen, knoflook, tijm, rode ui, balsamico, honing **(vegetarisch)** 16.95  
*Wijntip: Riesling / Ripassa della Valpolicella*

**Caesar salade,** hoenderfilet, Romaine sla, little gem, bacon, croutons, ansjovis, parmezaan, ei  
*Wijntip: Touraine Sauvignon / Les Bertholets Chardonnay / Pinot Noir* 16.95

**Tartelette à la Bardot,** geitenkaas, ratatouille, kervelhangop, frisse salade 17.95  
*Wijntip: Grüner Veltliner*

**Salade langoustines,** little gem, pancetta, eendenlever, truffeldressing 29.95  
*Wijntip: Jordan Chardonnay / Bogle Chardonnay*

**Kreeft** (500/600 gr.) 1/2 of 1/1 Dagprijs  
gekookt of gegrild, citroenmayonaise  
**Supplement:** verse pasta aglio e olio, antiboise, parmezaan 8.50  
*Wijntip: Chablis Chardonnay / Jordan Chardonnay*

**Zeetong à la meunière** Dagprijs  
*Wijntip: Jordan Chardonnay / Bogle Chardonnay*

**Tournedos** (170 gr.), spinazie, champignons, truffeljus 35.95  
**Supplement:** gebakken eendenlever 8.50  
*Wijntip: Lalande de Pomerol / Saint-Émilion Grand Cru*

**Ravioli**, ricotta, ratatouille, gerookte paprika crème, parmezaan (**vegetarisch**) 22.75  
*Wijntip: Grüner Veltliner*

**Onze lunchgerechten worden zonder bijgerechten geserveerd, tenzij anders vermeld.**

Verse frites met Belgische mayonaise 4.75  
Verse frites met truffelmayonaise en parmezaan 5.75  
Aardappelmousseline 3.75  
Frisse botersalade 5.00  
Seizoensgroenten 6.75

## KLASSIEKE BORRELHAPPEN

**Oesters:**  
Naturel met sjalottenvinaigrette en citroen Per stuk 4.00

**Extra topping:** 0.95  
Gin Tonic schuim & Sinaasappel  
Asian style  
Yuzugel & Komkommer  
Bechamel & Venkel (gegratineerd)

**Extra topping deluxe:** 1.50  
Paling & Crème fraîche  
Steak tartaar & Eendenlever  
*Wijntip: Crémant de Bourgogne / Grüner Veltliner / Chablis Chardonnay*

**Pata Negra** (70 gr.), Spaanse Iberico ham 19.95  
(Paleta capa Negra cebo)  
*Wijntip: Verdejo / Rioja*

**Paté en croute**, pistache, uienconfit 15.95  
*Wijntip: Pinot Noir / Côtes du Rhône Parallèle*

**Charcuterie**, diverse vleeswaren 14.95  
*Wijntip: Bertholets Chardonnay / Primitivo / Ripassa della Valpolicella*

**Paling**, brioche, rode biet, per 2 stuks 13.95  
crème fraîche, bieslook  
*Wijntip: Riesling / Pinot Grigio*

**Langoustines** met dragonboter 19.95  
*Wijntip: Bogle Chardonnay*

**Kaviaar 'Osietra'**, 10 gram 35.00  
**Supplement:** blini's en zure room 5.00  
*Wijntip: Crémant de Bourgogne / Chablis Chardonnay / Misty Cove Sauvignon*

## DESSERT

**Café complet**, zoete lekkernijen met koffie / thee naar keuze 11.95

**Crème brûlée** 9.95  
**Supplement:** bol vanille-ijs 2.50  
*Wijntip: Muscat de Beaumes de Venise*

**Plateau de fromage** 14.95  
*Wijntip: Pedro Ximénez, Martha's Porto 10 yrs.*

**Chocolade truffels** (2 st.) 3.00

**Café Special:** 9.95  
French, Irish, Italian, Spanish, Bardot

**Espresso Martini** 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	4,00
Warme Chocomel	4.00
Thee (div. smaken)	3.00
Verse Muntthee	3.75
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

## MOCKTAILS

Copperhead gin 0.0% – Fever Tree	8.25
Spiced Mule 0.0%	6.95

## COCKTAILS / MIX / GIN & TONIC:

Mimosa	7.75
Aperol Spritz	9.25
Limoncello Spritz	9.25
Espresso Martini	11.50
Pornstar Martini	11.50
Moscow mule	9.75
Amaretto Sour	10.75
Hendrick's gin – Fever Tree	11.75
Copperhead gin – Fever Tree	12.75

## BIER:

### Bier (tap):

Hertog Jan	3.75
Hertog Jan Weizener	5.75
Stella Artois	4.25
Leffe Blond	5.75
Seizoensbier	v.a. 5.00

### Bier (fles):

Leffe Bruin	5.25
Vedett Extra White	5.50
Hertog Jan Tripel	5.95
Tripel Karmeliet	6.00
Hazy Jane NE IPA	6.25
Duvel	5.95
Hoegaarden Radler	4.75
Liefmans Fruitesse	5.00

### Alcoholvrij bier:

Hoegaarden Radler / 0.0%	4.00
Leffe Blond 0.0%	5.00
Hertog Jan 0.0%	3.75

### Diverse frisdrank:

v.a. 3.00