

CANTINE

DE CARON

3-gangen €43

VOORGERECHT

BIET

met gekruide hangop, hazelnoot en kruidensla

VARKENSRILLETES

met mesclun, zuur en toast

HOOFGERECHT

POUSSIN

met sauce verte, kippenjus, frites en gemengde sla

ROULEAU VAN SAVOOIEKOOL

met duxelles, schorseneer en pommes mousseline

RIBEYE (2 pers)

met paddenstoelenjus, frites en gemengde sla
supplement €15,5 p.p.

ZEEBAARS (2 pers)

op de graat met beurre blanc, ratatouille en rijst
supplement €10,5 p.p.

NAGERECHT

CHOCOLADETAART

met praliné

TARTE BOURDALOU

met crème fraîche en perensorbet

APERITIEF

JUS D'ORANGE	4,5
FLUITJE HEINEKEN	3,5
TEXELS SKUUMKOPPE	6
RICARD PASTIS	6
GLAASJE BUBBELS <i>Blanquette de Limoux</i>	9
LILLET BLANC TONIC	10,5
LILLET ROSE TONIC	10,5
NEGRONI	11
GIN TONIC <i>Beefeater en Finley tonic</i>	10,5
BLOODY MARY	11
SPRITZ <i>Berto Aperitivo</i>	12,5
LIMONCELLO spritz	12,5

NON-ALCOHOLISCH

Witte - Manufaktur Jörg Geiger - Inspiration 4.6 <i>peer, kruisbes en paprika</i>	7
Mousserende - Manufaktur Jörg Geiger - Cuvee nr. 8 <i>peer, appel en spar</i>	8,5
Rode - Manufaktur Jörg Geiger - Inspiration <i>appel, peren, zwarte bes en lapsang souchongthee</i>	7,5
CEDERS 0.0 GIN TONIC	7

DE BAR

SPECIALE DE CLAIRE <i>oester</i>	ps	4
IRISH MOR <i>oester</i>	ps	5,5
OLIJVEN en ARTISJOKKEN <i>in olijfolie</i>		8
PARMAHAM <i>met cornichons</i>		9
MORTADELLA <i>met zuur, mosterd en zuurdesem</i>		9
KNOLSELDERIJCRÈME <i>met kaneel, zoetzuur en zuurdesem</i>		9
ZUURDESEM <i>met vadouvan boter</i>		6,5

LUNCH (tot 15:30)

OP GEROOSTERD ZUURDESEM

Allergieën?
Laat het ons weten

TARTINE RODE BIETEN

met oude kaas, hangop en hazelnoot

9

TARTINE MAKREEL RILLETES

met radijs en zuur

11

TARTINE GARNALENKROKETTEN

met bouillabaise mayonaise

13,5

VOORGERECHT

GEROOSTERDE POMPOENSOEP

met hangop van Kefir en granaatappel

11,5

BIET

met gekruide hangop, hazelnoot en kruidensla

11,5

STRANDKRAB BISQUE

met coquille, gamba en croutons

14,5

PATÉ PROVENÇAL

met kruidensla, zuur, druivenmost en kippenjus

13,5

VARKENSRILLETES

met mesclun, zuur en toast

12,5

HOOFGERECHT

VIS VAN DE DAG

met spruiten, Hollandse garnaal, amandel en sauce vert

26

ZEEBAARS (2 pers)

op de graat met beurre blanc, ratatouille en rijst

69

POUSSIN

met sauce verte, kippenjus, frites en gemengde sla

25,5

ROULEAU VAN SAVOOIEKOOL

met duxelles, schorseneer en pommes mousseline

23

RIB-EYE (2 pers)

met paddenstoelenjus, frites en gemengde sla
extra persoon mogelijk

79

BIJGERECHT

FRITES met mayonaise

4,5

ROMAINE SLA met citroenvinaigrette

4

LA RATTE POMMES DE TERRE (2 pers)

met spek en crème fraîche

7,5

NAGERECHT

BOLLETJE IJS

praliné - vanille - citroen - aardbei

per bol 3,5

TARTE BOURDALOU

met crème fraîche en perensorbet

11,5

CHOCOLADETAART

met praliné

9,5

COUPE COLONEL

wodka en limoensorbet

8,5

KAAS

Petemoei

Sangles

Bleu de Berry

Epoisses

met portstroop en Sardijns brood

15

ESPRESSO MARTINI

12

KOFFIE

v.a.

3

DECAFÉ

v.a.

3,5

MÉLANGE DE MAISON 'PAR CARON'

verveine, salie en kamille

3,5

CANTINE

DE CARON

CANTINE

DE CARON

3-course €43

STARTER

BEETROOTS

with spiced strained yoghurt, hazelnut and herb salad

PORK RILLETES

with mesclun, pickled vegetables and toast

MAIN COURSE

POUSSIN

with sauce verte, chicken gravy, fries and mixed salad

ROULEAU OF SAVOY CABBAGE

with duxelles, salsify and pommes mousseline

RIBEYE (2 pers)

with mushroom gravy, fries and mixed salad
supplement €15,5 p.p.

SEABASS (2 pers)

on the fishbone with beurre blanc, ratatouille and rice
supplement €10,5 p.p.

DESSERT

CHOCOLATE CAKE

with praliné

TARTE BOURDALOU

with crème fraiche and pearsorbet

APERITIEF

JUS D'ORANGE	4,5
FLUITJE HEINEKEN	3,5
TEXELS SKUUMKOPPE	6
RICARD PASTIS	6
GLAASJE BUBBELS <i>Blanquette de Limoux</i>	9
LILLET BLANC TONIC	10,5
LILLET ROSE TONIC	10,5
NEGRONI	11
GIN TONIC <i>Beefeater en Finley tonic</i>	10,5
BLOODY MARY	11
SPRITZ <i>Berto Aperitivo</i>	12,5
LIMONCELLO spritz	12,5

NON-ALCOHOLISCH

Witte - Manufaktur Jörg Geiger - Inspiration 4.6 <i>peer, kruisbes en paprika</i>	7
Mousserende - Manufaktur Jörg Geiger - Cuvee nr. 8 <i>peer, appel en spar</i>	8,5
Rode - Manufaktur Jörg Geiger - Inspiration <i>appel, peren, zwarte bes en lapsang souchongthee</i>	7,5
CEDERS 0.0 GIN TONIC	7

THE BAR

SPECIALE DE CLAIRE <i>oyster</i>	ps	4
IRISH MOR <i>oyster</i>	ps	5,5
OLIVES and ARTICHOKEs <i>in olive oil</i>		8
PARMAHAM <i>with cornichons</i>		9
MORTADELLA <i>with pickeld vegetables, musterd and sourdough</i>		9
CELERIACCRÈME <i>with cinnamon, sweet and sour and sourdough</i>		9
SOURDOUGH <i>with vadouvan butter</i>		6,5

LUNCH (untill 15:30)

ON GRILLED SOURDOUGH BREAD

Allergieën?
Laat het ons weten

TARTINE RED BEETS

with old Dutch cheese, strained yoghurt and hazelnut

9

TARTINE MACKEREL RILLETES

with radish and pickled vegetables

11

TARTINE SHRIMP CROQUETTES

with bouillabaise mayonnaise

13,5

STARTER

ROASTED PUMPKINSOUP

with strained yoghurt of Kefir and pomegranate

11,5

BEETROOTS

with strained yoghurt, hazelnut and herb salad gekruide hangop

11,5

SHORE CRAB BISQUE

with coquille, gamba and croutons

14,5

PATÉ PROVENÇAL

with herb salad, pickled vegetables, grapemust and chickengravy

13,5

PORK RILLETES

with mesclun, pickeld vegetables and toast

12,5

MAIN COURSE

CATCH OF THE DAY

with brussel sprouts, Dutch Shrimp, almond and sauce vert 26

SEABASS (2 pers)

on the fishbone with beurre blanc, ratatouille and rice

69

POUSSIN

with sauce verte, chicken gravy, fries and mixed salad

25,5

ROULEAU OF SAVOY CABBAGE

with duxelles, salsify and pommes mousseline

23

RIB-EYE (2 pers)

with muhsroomgravy, fries and mixed salad
extra person possible

79

SIDES

FRIES with mayonnaise

4,5

ROMAINE LETTUCE with lemonvinaigrette

4

LA RATTE POMMES DE TERRE (2 pers)

with bacon and crème fraîche

7,5

DESSERT

ICE CREAM SCOOP

praliné - vanilla - lemon - strawberry

per scoop 3,5

TARTE BOURDALOU

with crème fraîche and pearsorbet

11,5

CHOCOLATE CAKE

with praliné

9,5

COUPE COLONEL

wodka and lemonsorbet

8,5

CHEESE

Pefemoei

Sangles

Bleu de Berry

Epoisses

with portsyrup and Sardinian bread

15

ESPRESSO MARTINI

12

COFFEE

v.a.

3

DECAFÉ

v.a.

3,5

MÉLANGE DE MAISON 'PAR CARON'

verbena, sage and chamomille

3,5

CANTINE

DE CARON