

CANTINE

DE CARON

3-gangen €43

VOORGERECHT

BIET

met gekruide hangop, hazelnoot en kruidensla

VARKENSRILLETES

met mesclun, zuur en toast

HOOFDGERECHT

POUSSIN

met sauce verte, kippenjus, frites en Romaine sla

ROULEAU VAN SAVOOIEKOOL

met duxelles, schorseneer en pommes mousseline

RIBEYE (2 pers)

met paddenstoelenjus, frites en Romaine sla

supplement €15,5 p.p.

ZEEBAARS (2 pers)

op de graat met beurre blanc, ratatouille en rijst

supplement €10,5 p.p.

NAGERECHT

CHOCOLAETAART

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
CEDERS 0.0 GIN TONIC	7

*WATER SERVICE per persoon 3

DE BAR

SPECIALE DE CLAIRE oester	ps	4
IRISH MOR oester	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
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

HOOFDGERECHT

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 Romaine sla

25,5

ROULEAU VAN SAVOOIEKOOL

met duxelles, schorseneer en pommes mousseline

23

RIB-EYE (2 pers)

met paddenstoelenjus, frites en Romaine 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 BOURDALOUE

met crème fraîche en perensorbet

11,5

CHOCOLAETAART

met praliné

9,5

COUPE COLONEL

wodka en limoensorbet

8,5

KAAS

een selectie van vier kazen

15

ESPRESSO MARTINI

12

CANTINE

DE CARON

CANTINE

DE CARON

3 courses €43

STARTER

BEETROOTS

with spiced strained yoghurt, hazelnuts, and herb salad

PORK RILLETTES

with mesclun, pickled vegetables and toast

MAIN COURSE

POUSSIN

with sauce verte, chicken gravy, fries and Romaine lettuce

ROULEAU OF SAVOY CABBAGE

with duxelles, salsify and pommes mousseline

RIBEYE (2 pers)

with mushroom gravy, fries and Romaine lettuce

supplement €15,5 p.p.

SEABASS (2 pers)

Served with beurre blanc, ratatouille and rice

supplement €10,5 p.p.

DESSERT

CHOCOLATE CAKE

with praline ice-cream

TARTE BOURDALOU

with crème fraîche and pear sorbet

APERITIEF

JUS D'ORANGE	4,5
FLUITJE HEINEKEN	3,5
TEXELS SKUUMKOPPE	6
RICARD PASTIS	6
BLANQUETTE DE LIMOUX	9
LILLET BLANC TONIC	10,5
LILLET ROSE TONIC	10,5
NEGRONI	11
GIN TONIC <i>Beefeater with Finley tonic</i>	10,5
BLOODY MARY	11
SPRITZ <i>Berto Aperitivo</i>	12,5
LIMONCELLO spritz	12,5
CEDERS 0.0 GIN TONIC	7

*WATER SERVICE per person 3

THE BAR

SPECIALE DE CLAIRE oyster	per piece	4
IRISH MOR oyster	per piece	5,5
OLIVES and ARTICHOKEs in olive oil		8
PARMAHAM with cornichons		9
MORTADELLA with pickled vegetables, mustard, and sourdough		9
SOURDOUGH with vadouvan butter		6,5

LUNCH (until 15:30)

Allergieën?
Laat het ons weten

ON GRILLED SOURDOUGH BREAD

TARTINE RED BEETROOT 9

with old Dutch cheese, strained yoghurt, and hazelnut

TARTINE MACKEREL RILLETTES 11

with radish and pickled vegetables

TARTINE SHRIMP CROQUETTES 13,5

with bouillabaise mayonaise

STARTER

ROASTED PUMPKINSOUP 11,5

with strained Kefir yoghurt and pomegranate

BEETROOTS 11,5

with strained spiced yoghurt, hazelnut, and herb salad

CRAB BISQUE 14,5

with coquilles, gambas, and croutons

PATÉ PROVENÇAL 13,5

with herb salad, pickled vegetables, grape must and chicken gravy

PORK RILLETTES 12,5

with mesclun, pickled vegetables and toasted sourdough

MAIN COURSE

CATCH OF THE DAY 26

with brussels sprouts, Dutch Shrimp, almonds and sauce verte

SEABASS (2 pers) 69

served with beurre blanc, ratatouille and rice

POUSSIN 25,5

with sauce verte, chicken gravy, fries and Romaine lettuce

ROULEAU OF SAVOY CABBAGE 23

with duxelles, salsify and pommes mousseline

RIB-EYE (2 pers) 79

with mushroom gravy, fries and Romaine lettuce

also possible for 3 people

SIDES

FRIES with mayonnaise 4,5

ROMAINE LETTUCE with lemon vinaigrette 4

LA RATTE POMMES DE TERRE (2 pers) 7,5

with bacon and crème fraîche

DESSERT

SCOOP OF ICE CREAM 3,5

praliné - vanilla - lemon - strawberry per scoop

TARTE BOURDALOU 11,5

with crème fraîche and pear sorbet

CHOCOLATE CAKE 9,5

with praliné ice cream

COUPE COLONEL 8,5

Vodka with lemon sorbet

CHEESE 15

a selection of four different cheeses

ESPRESSO MARTINI 12

CANTINE

DE CARON