

CANTINE

DE CARON

3-gangen €43

VOORGERECHT

BIET

met gekruide hangop, hazelnoot en kruidensla
of

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

CHOCOLADETAART

met praliné
of

ÎLE FLOTTANTE

met passievrucht en witte chocolade

APERITIEF

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

* WATER SERVICE per persoon 3

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
4 GARNALENKROKETTEN <i>met bouillabaisse mayonaise</i>		12,5
OLIJVEN en ARTISJOKKEN <i>in olijfolie</i>		8
MOSSELEN <i>met Ouzo, dille en venkel</i>		12,5
PARMAHAM <i>met cornichons</i>		9
MORTADELLA <i>met zuur, mosterd en zuurdesem</i>		9
ZUURDESEM <i>met vadouvan boter</i>		6,5

VOORGERECHT

GEROOSTERDE POMPOENSOEP <i>met hangop van Kefir en granaatappel</i>		11,5
BIET <i>met gekruide hangop, hazelnoot en kruidensla</i>		11,5
ZEEDUIVEL CARPACCIO <i>met zwarte knoflook, crème fraîche, sinaasappel en Pernod</i>		13,5
STRANDKRAB BISQUE <i>met coquille, gamba en croutons</i>		14,5
PATÉ PROVENÇAL <i>met kruidensla, zuur, druivenmost en kippenjus</i>		13,5
VARKENSRILLETES <i>met mesclun, zuur en toast</i>		12,5

HOOFDGERECHT

VIS VAN DE DAG <i>met spruiten, Hollandse garnaal, amandel en sauce verte</i>		26
ZEEBAARS (2 pers) <i>op de graat met beurre blanc, ratatouille en rijst</i>		69
POUSSIN <i>met sauce verte, kippenjus, frites en Romaine sla</i>		25,5
SAUCISSE DE CARON <i>met bloemkoolmousseline, bospeen, sjalot en mosterdjus</i>		23,5
ROULEAU VAN SAVOOIEKOOL <i>met duxelles, schorseneer en pommes mousseline</i>		19,5
RIB-EYE (2 pers) <i>met paddenstoelenjus, frites en Romaine sla extra persoon mogelijk</i>		79
BIJGERECHT		
FRITES <i>met mayonaise</i>		4,5
ROMAINE SLA <i>met citroenvinaigrette</i>		4
LA RATTE POMMES DE TERRE (2 pers) <i>met spek en crème fraîche</i>		7,5

Allergieën?
Laat het ons weten

CANTINE
DE CARON

NAGERECHT

BOLLETJE IJS <i>praliné - vanille - citroen - aardbei</i>	<i>per bol</i>	3,5
TARTE BOURDALOUE <i>met crème fraîche en perensorbet</i>		11,5
CHOCOLADETAART <i>met praliné</i>		9,5
ÎLE FLOTTANTE <i>met passievrucht en witte chocolade</i>		9
COUPE COLONEL <i>wodka en citroensorbet</i>		8,5
KAAS <i>Clacbitou</i> <i>Fuldmaneoste</i> <i>Bleu de Berry</i> <i>Epoisses</i>		15
KOFFIE	v.a.	3
DECAFÉ	v.a.	3,5
GEMBERTHEE		3,5
MUNTTHEE		3,5
MÉLANGE DE MAISON 'PAR CARON' <i>verveine, salie en kamille</i>		3,5
ESPRESSO MARTINI		12
LIMONCELLO		7
CALVADOS ROGER GROULT '3 ANS'		9
BAS-ARMAGNAC, DARTIGALONGUE 1986		9,5
GRAPPA MARZADRO		8
COGNAC VS, MESTREAU		8,5
AMARETTO DI TIVOLI		9
PORT FONSECA RUBY		7