

CANTINE

DE CARON

3-gangen €43

VOORGERECHT

GEROOSTERDE KNOLSELDERIJSOEP
met granaatappel en hazelnoot

OEUF MAYONAISE
daslook, citroenmayonaise, prei en amandel

HOOFGERECHT

POUSSIN
met appelstroop, paling, knolcrème

GEVULDE KOOLRABI
met romesco, pijnboompit en rozijnen

RIBEYE (2 pers)
met saus van morilles, friet, Romaine sla
supplement €15,5 p.p.

ZEEBAARS (2 pers)
met sauce verte, venkelsalade, risotto
supplement €10,5 p.p.

NAGERECHT

CREME CARAMEL

PAIN DE PUDDING
met vanille ijs en kaneel

APERITIEF

JUS D'ORANGE	4,5
FLUITJE HEINEKEN	3,5
TEXELS SKUUMKOPPE	6
RICARD PASTIS	6
GLAASJE BUBBELS Crémant de Loire	9
LILLET BLANC TONIC	10,5
LILLET ROSE TONIC	10,5
NEGRONI	11
GIN TONIC Beefeater en Finley tonic	10,5
BLOODY MARY	11
SPRITZ Berto Aperitivo	12,5
LIMONCELLO spritz	12,5
CEDERS 0.0 GIN TONIC	7

DE BAR

KAVIAAR 10gr / 30gr	35/105
SPECIALE DE CLAIRE oester	ps 4
IRISH MOR oester	ps 5,5
OLIJVEN en ARTISJOKKEN in olijfolie	8
PARMAHAM met cornichons	9
ZUURDESEM met vadouvan boter	6,5

LUNCH (tot 15:30)

OP GEROOSTERD ZUURDESEM

Allergieën?
Laat het ons weten

TARTINE PATE PROVENCAL
met kruidensla, zuur, druivenmost

9

TARTINE GEROOKTE ZALM
met radijs en zuur

11

TARTINE GARNALENKROKETTEN
met bouillabaisse mayonaise

13,5

TARTINE CLACBITOU
met tuinkers en kweepeer

11

VOORGERECHT

GEROOSTERDE KNOLSELDERIJSOEP
met granaatappel en hazelnoot

9,5

OEUF MAYONAISE
met daslook, citroenmayonaise, prei en amandel

9,5

MOZAIK VAN VIS
met mierikswortel, komkommer en groene kruiden

12,5

BOUDIN NOIR
in vel gerold met kippenlever, pastrami en port

13,5

HOOFGERECHT

ZEEBAARS (2 pers)
met sauce verte, venkelsalade, risotto

69

POUSSIN
met appelstroop, paling, knolcrème

26

GEVULDE KOOLRABI
met romesco, pijnboompit en rozijnen

24,5

VIS VAN DE DAG
met pastinaakcrème spinazie, peterselie

26

RIB-EYE (2 pers)
met saus van morilles, friet, 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 per bol
bloedsinaasappel - vanille - citroen - chocolade

3,5

PAIN DE PUDDING
met vanille ijs en kaneel

10

CREME CARAMEL

8

COUPE COLONEL

8,5

met wodka en citroensorbet

KAAS

15

een selectie van vier kazen

ESPRESSO MARTINI

12

CANTINE

DE CARON

CANTINE

DE CARON

3 courses €43

STARTER

SOUP OF ROASTED CELERIAC

with pomegranate and hazelnut

OEUF MAYONAISE

with wild garlic, lemon mayonnaise, leek and almonds

MAIN COURSE

POUSSIN

with apple glaze, eel and cream of celeriac

KOHLRABI

with romesco, pine nuts and raisins

RIBEYE (2 pers)

with jus of morels, fries and Romaine lettuce

supplement €15,5 p.p.

SEABASS (2 pers)

with sauce verte, fennel and risotto

supplement €10,5 p.p.

DESSERT

CRÈME CARAMEL

PAIN DE PUDDING

with vanilla ice cream and cinnamon

APERITIEF

JUS D'ORANGE	4,5
FLUITJE HEINEKEN	3,5
TEXELS SKUUMKOPPE	6
RICARD PASTIS	6
CRÉMANT DE LOIRE	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

THE BAR

CAVIAR 10gr / 30 gr	35/105
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
SOURDOUGH with vadouvan butter	6,5

LUNCH (until 15:30)

ON GRILLED SOURDOUGH BREAD

Allergieën?
Laat het ons weten

TARTINE SMOKED SALMON

with horseradish and beetroot

9

TARTINE PATE PROVENCAL

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

11

TARTINE SHRIMP CROQUETTES

with bouillabaise mayonnaise

13,5

TARTINE CLACBITOU

with quince and cress

11

STARTER

SOUP OF ROASTED CELERIAC

with pomegranate and hazelnut

9,5

BOUDIN NOIR

with port, chicken liver and pastrami

13,5

OEUF MAYONAISE

with wild garlic, lemon mayonnaise, leek and almond

9,5

WHITE FISH MOSAIC

with horseradish and cucumber

12,5

MAIN COURSE

KOHLRABI

with romesco, pine nuts and raisins

24,5

CATCH OF THE DAY

with cream of parsnip, spinach and parsley

26

SEABASS (2 pers)

with sauce verte, fennel salad and risotto

69

POUSSIN

with apple syrup, eel and cream of celeriac

26

RIB-EYE (2 pers)

with jus of morels, fries and Romaine lettuce

79

extra person possible

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

per scoop

3,5

blood orange - vanilla - lemon - chocolate

PAIN DE PUDDING

with vanilla ice cream and cinnamon

10

CRÈME CARAMEL

8

COUPE COLONEL

Vodka with lemon sorbet

8,5

CHEESE

a selection of four different cheeses

15

ESPRESSO MARTINI

12

CANTINE

DE CARON