

CANTINE

DE CARON

3-gangen €43

VOORGERECHT

CONSOMMÉ

bouillon van knolselderij met radijs en krokante hazelnoot

WORTELARTAAR

van paarse en oranje wortelen met sinaasappel, munt en limoen

HOOFDGERECHT

POUSSIN

met appelstroop, paling, knolcrème

COURGETTE

op de barbecue gegrild met ratatouille, aardappel millefeuille, fleur de courgette en beurre blanc van tomaat

RIBEYE (2 pers)

met groene pepersaus, frites en Romaine sla
supplement €15,5 p.p.

ZEEBAARS (2 pers)

met sauce verte, venkelsalade, risotto
supplement €10,5 p.p.

NAGERECHT

BANANENMILLEFEUILLE

met slagroom chocolade, pecannoten en vanille ijs

AARDBEIEN

gepocheerd in sherry met limoenhangop, amandelen en aardbei-vlierbloesemsorbet

APERITIEF

JUS D'ORANGE	4,5
FLUITJE HEINEKEN	3,5
TEXELS SKILLER WIT	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 gepofte knoflook boter	6,5

LUNCH (tot 15:30)

OP GEROOSTERD ZUURDESEM	Allergieën? Laat het ons weten
TARTINE PATE PROVENCAL	9
<i>met kruidensla, zuur, druivenmost</i>	
TARTINE GEROOKTE ZALM	11
<i>met radijs en zuur</i>	
TARTINE GARNALENKROKETTEN	13,5
<i>met bouillabaisse mayonaise</i>	
TARTINE CLACBITOU	11
<i>met tuinkers en kweepeer</i>	

VOORGERECHT

CONSOMMÉ	9,5
<i>bouillon van knolselderij met radijs en krokante hazelnoot</i>	
WORTELARTAAR	9,5
<i>van paarse en oranje wortelen met sinaasappel, munt en limoen</i>	
PALING	14
<i>gerookt en gereserveerd met parelgort en een crème van rode ui, biet en karnemelk</i>	
VITELLO TONNATO	13,5
<i>van langzaam gegaard kalfslende met een saus van tonijn, gedroogde kappers en frisée</i>	

HOOFDGERECHT

ZEEBAARS (2 pers)	69
<i>met sauce verte, venkelsalade, risotto</i>	
POUSSIN	26
<i>met appelstroop, paling, knolcrème</i>	
COURGETTE	24,5
<i>op de barbecue gegrild met ratatouille, aardappel millefeuille, fleur de courgette en beurre blanc van tomaat</i>	
RODE POON	26
<i>op de huid gebakken naast antiboise met gekonfijte citroen en gepofte knoflook, perzik en miso</i>	
RIB-EYE (2 pers)	79
<i>met groene pepersaus, friet, sla</i>	
<i>extra persoon mogelijk</i>	

BIJGERECHT

FRITES met mayonaise	4,5
ROMAINE SLA met citroenvinaigrette	4
LA RATTE POMMES DE TERRE (2 pers)	7,5
<i>met spek en crème fraîche</i>	

NAGERECHT

BOLLETJE IJS	per bol 3,5
<i>bloedsinaasappel - praliné - citroen - mango & kaffir - aardbei & vlierbloesem</i>	
BANANENMILLEFEUILLE	9
<i>met slagroom, chocolade, pecannoten en vanille ijs</i>	
AARDBEIEN	11
<i>gepocheerd in sherry met limoenhangop, amandelen en aardbei-vlierbloesemsorbet</i>	
COUPE COLONEL	8,5
<i>met wodka en citroensorbet</i>	
KAAS	15
<i>een selectie van vier kazen</i>	
ESPRESSO MARTINI	12

CANTINE

DE CARON

CANTINE

DE CARON

3 courses €43

STARTER

CONSOMMÉ

broth of celeriac with radish and crunchy hazelnut

CARROT TARTARE

purple and orange carrots, mint, lime and orange

MAIN COURSE

ZUCCHINI

from the barbecue, ratatouille, millefeuille of potato, beurre blanc of tomato and zucchini flower

POUSSIN

with apple syrup, eel and cream of celeriac

RIBEYE (2 pers)

with sauce of green pepper, fries and Romaine salad

supplement €15,5 p.p.

SEABASS (2 pers)

with sauce verte, fennel salad and risotto

supplement €10,5 p.p.

DESSERT

MILLEFEUILLE OF BANANA

chocolate, whipped cream, pecan nuts, praline ice cream

STRAWBERRIES

poached in sherry, with strained lime yoghurt, almonds and strawberry-elderflower sorbet

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	11
<i>with horseradish and beetroot</i>	
TARTINE PATE PROVENCAL	9
<i>with herb salad, pickled vegetables, grape must, chicken gravy</i>	
TARTINE SHRIMP CROQUETTES	13,5
<i>with bouillabaise mayonnaise</i>	
TARTINE CLACBITOU	11
<i>with quince and cress</i>	

STARTER

CONSOMMÉ	9,5
<i>broth of celeriac with radish and crunchy hazelnut</i>	
CARROT TARTARE	9,5
<i>purple and orange carrots, mint, lime and orange</i>	
EEL	14
<i>smoked and served with pearl barley, beetroot, buttermilk and a cream of red onion</i>	
VITELLO TONNATO	14,5
<i>slow cooked loin of veal with a sauce of tuna, dried capers and frisee</i>	

MAIN COURSE

ZUCCHINI	24,5
<i>from the barbecue, ratatouille, millefeuille of potato, beurre blanc of tomato and zucchini flower</i>	
GURNARD	26
<i>with peach, miso, antiboise with confited lemon and puffed garlic</i>	
SEABASS (2 pers)	69
<i>with sauce verte, fennel salad and risotto</i>	
POUSSIN	26
<i>with apple syrup, eel and cream of celeriac</i>	
RIB-EYE (2 pers)	79
<i>with sauce of green pepper, fries and Romaine lettuce extra person possible</i>	

SIDES

FRIES <i>with mayonnaise</i>	4,5
ROMAINE LETTUCE <i>with lemon vinaigrette</i>	4
LA RATTE POMMES DE TERRE (2 pers)	7,5
<i>with bacon and crème fraîche</i>	

DESSERT

ICE CREAM SCOOP	per scoop 3,5
<i>praline - lemon - blood orange - mango & kaffir - strawberry & elderflower</i>	
MILLEFEUILLE OF BANANA	9
<i>with vanilla ice cream and cinnamon</i>	
STRAWBERRIES	11
<i>Poached in sherry, with strained lime yoghurt, almonds and strawberry-elderflower sorbet</i>	
COUPE COLONEL	8,5
<i>Vodka with lemon sorbet</i>	
CHEESE	15
<i>a selection of four different cheeses</i>	
ESPRESSO MARTINI	12

CANTINE

DE CARON