

## CANTINE

DE CARON

3-gangen €46

## VOORGERECHT

## GEITENKAAS ESPUMA

*schuim van kaas met gepofte rode biet,  
crumble van hazelnoot en waterkers*

## PORTOBELLO VELOUTÉ

*romige soep van portobello met een tempura van lavas*

## ZEEDUIVEL CARPACCIO

*met Pernodvinaigrette, inktvis en sinaasappel*

## HOOFDGERECHT

## RODE KOOL

*gegratineerd in de oven en geserveerd met beurre vert  
en tartaar van peterseliewortel*

## SKREI

*gepocheerd in visbouillon met savooiekoel,  
paling beurre blanc, pijnboompitten en krieltjes*

## POUSSIN

*gelakt met appelstroop en  
geserveerd met spinazie, kippenjus en frites*

## RIBEYE (2 pers)

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

## ZEEBAARS (2 pers)

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

## NAGERECHT

## ESPRESSO MARTINI

## JASMIJNRIJSTIJS

*met crème patissière van gember en wilde rijst*

## CHOCOLADE IJS

*gerold in chocolade met passievrucht*

## APERITIEF

FLUITJE HEINEKEN	3,5
TEXELS SKUUMKOPPE	6
RICARD PASTIS	6
LILLET BLANC TONIC	10,5
LILLET ROSE TONIC	10,5
NEGRONI	11
GIN TONIC Beefeater	10,5
BLOODY MARY	11
SPRITZ Berto Aperitivo	12,5
LIMONCELLO spritz	12,5

## DE BAR

SPECIALE DE CLAIRE oester	ps	4
IRISH MOR oester	ps	5,5
4 GARNALENKROKETTEN met mayonaise		12,5
STRACCIATELLA met toast, pistache en olijfolie		9,5
PARMAHAM met cornichons		9
ZUURDESEM met gepofte knoflook boter		6,5
OLIJVEN en ARTISJOKKEN in olijfolie		8

## LUNCH (tot 15:30)

## BAGUETTE STRACCIATELLA

*met tomatencompote en pistache*

13

## BAGUETTE RIBEYE

*met groene pepersaus, paddenstoelen en little gem*

18

## BAGUETTE GARNALENKROKETTEN

*met gefrituurde peterselie, citroenmayonaise en mosterd*

13,5

## BAGUETTE GEROOKTE ZALM

*met mierikswortelcrème en ingelegde komkommer*

11,5

## VOORGERECHT

## GEITENKAAS ESPUMA

*schuim van kaas met gepofte rode biet,  
crumble van hazelnoot en waterkers*

11,5

## PORTOBELLO VELOUTÉ

*romige soep van portobello met een tempura van lavas*

11,5

## ZEEDUIVEL CARPACCIO

*met Pernodvinaigrette, inktvis en sinaasappel*

12

## TERRINE

*van kippenlever, eendenborst en lardo*

12,5

*met barbecuebrood en jus van amarena-kersen*

## HOOFDGERECHT

## RODE KOOL

*gegratineerd in de oven en geserveerd met beurre vert  
en tartaar van peterseliewortel*

24,5

## SKREI

*gepocheerd in visbouillon met savooiekoel,  
paling beurre blanc, pijnboompitten en krieltjes*

26

## ZEEBAARS (2 pers)

*met sauce verte, venkelsalade en risotto*

69

## POUSSIN

*gelakt met appelstroop en geserveerd  
met spinazie, kippenjus en frites*

26,5

## RIB-EYE (2 pers)

*met groene pepersaus, frites en Romaine sla  
(extra persoon mogelijk)*

79

## BIJGERECHT

## AARDAPPELMOUSSELINE

5

## FRITES met mayonaise

4,5

## ROMAINE SLA met citroenvinaigrette

4

## NAGERECHT

## BOLLETJE IJS

*per bol* 3,5

*stracciatella - citroen - chocolade - banaan - rijstijs*

## JASMIJNRIJSTIJS

11,5

*met crème patissière van gember en wilde rijst*

## CREMEUX VAN WITTE CHOCOLADE

11

*met stracciatella, crumble van witte chocolade en cranberry*

## CHOCOLADE IJS

10,5

*gerold in chocolade met passievrucht*

## COUPE COLONEL

8,5

*wodka en citroensorbet*

## KAAS

11,5

*een selectie van drie kazen*

## ESPRESSO MARTINI

12,5

## KOFFIE

*v.a.* 3

## DECAFÉ

*v.a.* 3,5

## GEMBERTHEE

3,5

## MUNTTHEE

3,5

## MÉLANGE DE MAISON 'PAR CARON'

*verveine, salie en kamille*

3,5

## CANTINE

DE CARON

## CANTINE

DE CARON

3-course €46

## STARTER

## GOAT CHEESE ESPUMA

cheese foam with roasted beetroot,  
hazelnut crumble and watercress

## PORTOBELLO VELOUTÉ

creamy portobello soup, with lovage tempura  
and pistachio crumble

## MONKFISH CARPACCIO

with Pernodvinaigrette, squid and orange

## MAIN COURSE

## RED CABBAGE

gratinated in the oven and served with beurre vert  
and tartare of parsley root

## ATLANCTIC COD

poached in fish bouillon with savoy cabbage,  
eel beurre blanc, pine nuts and potatoes

## POUSSIN

lacquered with apple syrup and served with  
spinach, jus de poulet and fries

## RIBEYE (2 pers)

with sauce of green pepper, fries and a Romaine salad  
**supplement €15,5 p.p.**

## SEABASS (2 pers)

with sauce verte, fennel salad and risotto  
**supplement €10,5 p.p.**

## DESSERT

## ESPRESSO MARTINI

## JASMINE RICE CREAM

with crème patissière of ginger and wild rice

## CHOCOLATE ICE CREAM

rolled in chocolate with passionfruit

## APERITIEF

FLUITJE HEINEKEN	3,5
TEXELS SKUUMKOPPE	6
RICARD PASTIS	6
LILLET BLANC TONIC	10,5
LILLET ROSE TONIC	10,5
NEGRONI	11
GIN TONIC Beefeater	10,5
BLOODY MARY	11
SPRITZ Berto Aperitivo	12,5
LIMONCELLO spritz	12,5

## DE BAR

SPECIALE DE CLAIRE oyster	ps	4
IRISH MOR oyster	ps	5,5
4 SHRIMPCROQUETTES with mayonaise		12,5
STRACCIATELLA with toast, pistachio and olive oi		9,5
PARMAHAM with cornichons		9
SOURDOUGH with baked garlic butter		6,5
OLIVES and ARTICHOKEs in olive oil		8

## LUNCH (till 15:30)

## BAGUETTE STRACCIATELLA

with tomato compote en pistachio

13

## BAGUETTE RIBEYE

with green pepper sauce, mushrooms and little gem

18

## BAGUETTE SHRIMP CROQUETTES

With fried parsley, lemonmayonaise and mustard

13,5

## BAGUETTE SMOKED SALMON

met horseradishcrème and pickled cucumber

11,5

## STARTER

## GOAT CHEESE ESPUMA

cheese foam with roasted beetroot,  
hazelnut crumble and watercress

11,5

## PORTOBELLO VELOUTÉ

creamy portobello soup, with lovage tempura and pistachio crumble

11,5

## MONKFISH CARPACCIO

with Pernodvinaigrette, squid and orange

12

## TERRINE

from chickenliver, duckbreast, lardo

12,5

with barbecuebread and maraschino cherries

## MAIN COURSE

## RED CABBAGE

gratinated in the oven and served with beurre vert  
and tartare of parsley root

24,5

## ATLANCTIC COD

poached in fish bouillon with savoy cabbage,  
eel beurre blanc, pine nuts and potatoes

26

## SEABASS (2 pers)

with sauce verte, fennel salad and risotto

69

## POUSSIN

lacquered with apple syrup and served with  
spinach, jus de poulet and fries

26,5

## RIB-EYE (2 pers)

with sauce of green pepper, fries and a Romaine salad  
(extra person optional)

79

## SIDE DISHES

## POTATO MOUSSELINE

5

## FRITES with mayonaise

4,5

## ROMAINE SALAD with lemonvinaigrette

4

## DESSERT

## SCOOP OF ICE CREAM

per serve 3,5

stracciatella - lemon - chocolate - banana - rice cream

## JASMINE RICE CREAM

with crème patissière of ginger and wild rice

11,5

## WHITE CHOCOLATE CREMEUX

with Stracciatella, white chocolate and cranberry crumble

11

## CHOCOLATE ICE CREAM

rolled in chocolate with passionfruit

10,5

## COUPE COLONEL

wodka and lemonsorbet

8,5

## CHEESE

a selection of three cheeses

11,5

## ESPRESSO MARTINI

12,5

## COFFEE

v.a. 3

## DECAFÉ

v.a. 3,5

## GINGER TEA

3,5

## MINT TEA

3,5

## MÉLANGE DE MAISON 'PAR CARON'

verbena, sage and camomile

3,5

CANTINE

DE CARON