

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
een tartaar van peterseliewortel*

SKREI

*gepocheerd in visbouillon met savooiekool,
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 passievruucht

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

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

MAKREEL

*gegaard en geserveerd met een mousse van gerookte makreel,
met witlof, granaatappel en een vinaigrette van dashi*

12

TERRINE

*van kippenlever, eendenborst en lardo met barbecuebrood en jus van
amarena-kersen*

12,5

HOOFDGERECHT

RODE KOOL

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

24,5

SKREI

*gepocheerd in visbouillon met savooiekool,
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

VARKENSKOTELET

met spruiten, rode kool, mosterd-gemberjus en jus de veau

26

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

CANTINE

DE CARON

NAGERECHT

BOLLETJE IJS <i>stracciatella - citroen - chocolade – banaan – rijstijst</i>	per bol	3,5
JASMIJNRIJSTIJS <i>met crème patissière van gember en wilde rijst</i>		11,5
CREMEUX VAN WITTE CHOCOLADE <i>met stracciatella, crumble van witte chocolade en cranberry</i>		11
CHOCOLADE IJS <i>gerold in chocolade met passievrucht</i>		10,5
COUPE COLONEL <i>wodka en citroensorbet</i>		8,5
KAAS <i>een selectie van drie kazen</i>		11,5
ESPRESSO MARTINI		12,5

DESSERT WIJN

Loire - "Carte d'Or", Coteaux du Layon, Domaine des Baumard	9
Loire - "Clos de St. Catherine", Coteaux du Layon Domaine des Baumard.	10,5
Languedoc - "Ambre", Rivesaltes , Domaine Pouderoux	7
Roussillon - Banyuls Méditerranée, Domaine Piétri Geraud	8,5

DIGESTIEF

LIMONCELLO		7
CALVADOS ROGER GROULT '3 ANS'		9
BAS-ARMAGNAC, DARTIGALONGUE 1986		13,5
GRAPPA MARZADRO		8
COGNAC VS, MESTREAU		8,5
AMARETTO DI TIVOLI		9
PORT FONSECA RUBY		7
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

CANTINE

DE CARON