



DINER

Chef's menu (kan ook vega)

| | |
|--|-------|
| Menu 2-gangen (Voor- en hoofdgerecht) | 27,50 |
| Menu 3-gangen (tot 19:30 uur te bestellen) | 32,50 |

Vanwege onze vergunning moeten wij de keuken om 21:00 uur sluiten. Daarom kunnen wij na 19:30 uur geen 3-gangen meer garanderen. Onze excuses voor eventueel ongemak. Mocht er toch tijd over zijn om voor 21:30 uur een dessert te nuttigen, dan maken wij dat uiteraard met liefde voor u klaar.

Voorgerechten

| | |
|---|-------|
| Flan van gerookte paling • granny smith • aardappel • haringkuit • zure room • bieslook | 9,00 |
| Homemade lamspastrami • mosterd crème • ingelegde mosterd • kappertje oude geitenkaas crumble • pimentmayonaise | 10,00 |
| Tartaar van cœur de boeuf tomaat • burrata • basilicum crème • zuurdesem krokant | 9,00 |
| Soep van de dag • brood • dip | 6,50 |

Hoofdgerechten

| | |
|---|----------|
| Groene asperges • oude geitenkaas • geroosterde hazelnoten • crème van doperwten • currymayo | 16,50 |
| Shakshuka. Tomaat • komijn • saffraan • bio eieren • feta • zuurdesem toast • paprika | 16,50 |
| Rundersteak • beurre café de Paris • homemade frites • kropsla met vinaigrette | 20,00 |
| Catch of the day • homemade frites • salade • wisselend garnituur | dagprijs |
| Vleesspecial • homemade frites • salade • wisselend garnituur | dagprijs |
| Luc's homemade hamburger • brioche • jalapeño • cheddar • srirachamayo • tomaat • crispy bacon • homemade frites • salade | 17,50 |

Salades

| | |
|--|-------|
| Salade gerookte geitenkaas • basilicum-karamel dressing • frambozen • pecan | 13,50 |
| Caesar • gemarineerde kip • ansjovis • knoflookcroutons • ei • bacon • Parmezaan | 13,50 |

Voor erbij

| | |
|------------------------------------|------|
| Brood met yoghurt-feta dip | 3,50 |
| Homemade frites • citroenmayonaise | 3,50 |
| Kropsla met vinaigrette | 3,50 |