



ONTBIJT • LUNCH

(11:00 - 16:00 uur)

Croissant • roomboter/confiture of Nutella chocoladepasta	3,25
Homemade granola • boerenyoghurt • honing • rood fruit	6,50
2 gekookte bio eitjes • broodsoldaatjes • roomboter	4,75

Sandwiches van de grill

Croque monsieur. Bechamel • achterham • kaas • salade	9,25
Croque madame. Achterham • kaas • spiegelei • salade (kan ook vegetarisch besteld worden)	9,25

Open sandwiches

BLTA • bacon • lettuce • tomaat • avocado • Zaanse mayo	8,50
Avocado on toast • zacht gekookt ei • pompoenpitten • bieslook (optioneel bacon €1,50)	9,50
Gerookte makreel • groene asperge linten • milde currymayo • mosterdzaad	9,00
Licht gerookte geitenkaas • grapefruit • avocado (optioneel bacon €1,50)	9,50

Luc's Brunch: De keuken bereidt enkele gerechten van de menukaart incl. koffie naar keuze en glas jus d'orange €17,00
(supplement cava €4,00)

Specials

California brioche roll • rivierkreeftjes • kippendij • srirachamayo • avocado • ingelegde groenten • koriander	10,00
Tosti van suikerbrood • framboos • yoghurtijs • pecan • maple syrup	9,00
Shakshuka • tomaat • komijn • saffraan • bio eieren • feta • zuurdesem toast • paprika	13,50

Eieren

Twee gepocheerde eieren • brioche toast • hollandaise	7,50
---	------

Add your favorites!

Bacon €1,50 • groene asperge €2,00 • avocado €2,00 • gerookte zalm €3,00 • spinazie €1,50 • extra ei €1,50

Salades (met brood)

Salade gerookte geitenkaas • basilicum-karamel dressing • frambozen • pecannoten	13,50
Caesar • gemarineerde kip • ansjovis • knoflookcroutons • ei • bacon • Parmezaan	13,50
Salade gerookte zalm • groene asperge linten • avocado • dille-yoghurt dressing • ei • spinazie	14,00

Soep met brood en feta-yoghurt dip

Soep van de dag (vegetarisch)	6,50
-------------------------------	------

Voor bij de koffie

Appeltaart	4,50
Wisselende taart	4,50