

DINER

VANAF 17:00

LES ENTRÉES

- Bouillabaisse | rouille 12
Klassieke uiensoep | gruyère | crouton 9.5
Tartaar | mosterdzaad | eidooier | kaantjes 13.5
Zeebaars ceviche | duindoornbes | zoetzure tomaat | oesterblad 15.5
Coquilles | artisjok crème | chorizo mossel beurre blanc 16.5
Burrata | perzik | groene asperge salade | basilicum olie 12.5
Duizend lagen aardappel taartje | grachtenkaas | bieslook olie 12.5

LES PLATS PRINCIPAUX

- Bavette | aardappel mousseline | groente uit het seizoen 26.5
Caesar Burger | krokante kip | little gem | spek | caesar saus 18.5
Spitskool van de BBQ | artisjok crème | hazelnoot | beurre blanc 16
Zeetong | roomboter | kappertjes | citroen dagprijs
Eendenborst | polenta | groene asperge | specerijen jus 24.5
Vongole | witte wijn | rode peper | knoflook | zeekraal | zuurdesem 21.5
Tarte tatin van tomaat | kruidensla | citroen ricotta | rozemarijn | 17.5

SUPPLÉMENTS

- Groene salade | tafelzuur | groene kruiden | eitje 5.5
Burrata | tomaten | pistache | framboos 8.5
Bospeen | honing | sinaasappel | feta | granaatappel 6.5
Geroosterde courgette | bieten labneh | pistache | citrus 7.5
Franse frietjes | mayo 6

LES DESSERTS

- Aardbeien | vlierbloesem | slagroom ijs 8.5
Chocolade ganache | merengue | vanille ijs 9.5
Madeleine | passievrucht crème | poedersuiker 7.5
Kaasplankje | vier kazen van de Kazerij 15.5

