LE PETIT DÉJEUNER

TOT 16:00

Roomboter croissant 4.5
met boter en jam +1,5
Kaascroissant | Utregs gelegen 5.5
met ham +1
Brioche wentelteefje | peer | hazelnoot 12.5
Yoghurt | huisgemaakte granola | appel met kaneel | honing 5.5
met kokos yoghurt +1,5
Chiapudding | huisgemaakte granola | appel met kaneel | honing 6.5

LEO'S COMPLETE ONTBIJTJE

Zuurdesem | oude kaas | beenham | zacht gekookt eitje
boter | jam 10.5
nog completer maken? met croissant of pain au chocolat +4

OEUFS

TOT 16:00

Turkish eggs | paprika yoghurt | 2 gepocheerde eitjes | crispy chili oil 13.5
Uitsmijter | 3 eitjes | ham, kaas en/of spek 13
Eggs florentine | 2 gepocheerde eitjes | spinazie | hollandaise 11.5
met gerookte zalm of beemham 4

DÉJEUNER

12:00 TOT 16:00

soupe
Klassieke uiensoep | gruyère | crouton 9.5

pain
Oude kaas | tafelzuur | kruidensla 9.5
Geroosterde pompoen | pompoenhummus | granaatappel 10.5
Geroosterde paddenstoelen | geitenkaas | truffel 10.5
Tartaar van rundvlees | uiencrème | hartige hangop 13.5
Garnalenkroketjes | citroenmayonaise | brioche 15.5

Croque monsieur | ham | gruyère | béchamel 12.5
Croque madame | ham | gruyère | eitje | béchamel 13.5

HET MENU VAN THIJS

Chef Thijs heeft zijn favoriete gerechten samengebracht
in een verfijnd menu. Leun lekker achterover,
geniet van je gezelschap. Thijs & zijn brigade doen de rest.

DINER

3 gangen 39.5 | 4 gangen* 49.5 | 5 gangen** 61.5

ENTRÉE

Burrata | gemarineerde peer | hazelnoot | basilicumolie

PLAT INTERMÉDIAIRE

* Tartaar van rundvlees | augurken gel | picalilly ijs | uiencrème

PLAT PRINCIPAL

Varkenswang | aardappelschuim | knolselderij | hazelnoot

FROMAGE

** Kaasplankje | vier kazen van de Kazerij

DESSERT

Tarte tatin | appel | karamel | vanille-ijs
kaas in plaats van dessert supplement 7.5

WIJNARRANGEMENT

Begeleidende wijnen 7.5 per glas

PLAT DU JOUR

IEDERE MAANDAG,
DINSDAG & WOENSDAG

Wat de pot schaft,
maar dan nét wat
leuker

17.5

STEAK & FRITES

IEDERE ZONDAG

Met Beurre de
Paris boter

19.5

DINER

ALL DAY

LES ENTRÉES

Klassieke uiensoep | gruyère | crouton 9.5
Tartaar van rundvlees | augurken gel | picalilly ijs | uiencrème 11.5
Burrata | gemarineerde peer | hazelnoot | basilicumolie 11
Zalm | limoenbladcrème | avocado | haring kaviaar 12.5
Bloedworst | gekarameliseerde appel | calvados | zuurkool 12.5

LES PLATS PRINCIPAUX

Mosselen | pernod | rode peper | peterselie 21.5
Pasteitje | paddenstoelenragout | bieslook 18.5
Witlof-tarte tatin | blauwschimmel | kruidensla | dadel-vijgenazijn 18.5
Crab & chips | softshellkrab | remoulade | zoetzure rode kool 19.5
Tarbotine | beurre noisette | gegrilde citroen | gefrituurde kappertjes 24.5
Varkenswang | aardappelschuim | knolselderij | hazelnoot 22.5
Flat iron | aardappelmousseline | seizoensgroenten | jus 23.5

SUPPLÉMENTS

Duizend lagen aardappeltaartje | hollandaise | bieslook olie 10
Groene salade | little gem | augurkdressing | eitje 6
Geroosterde pompoen | granaatappel | honing | zaden en pitten 9.5
Franse frietjes | vadouvan mayo 6

LES DESSERTS

Tarte tatin | appel | karamel | vanille-ijs 9.5
Chocolade crémeux | miso-karamel | koffie-ijs | witte-chocoladecrumble 9
Madeleines | venkel | poedersuiker
3 stuks 9,- | 6 stuks 17,- | 9 stuks 25,-
Kaasplankje | vier kazen van de Kazerij 15.5
Affogato 5
Spiked affogato 9.5

Allergieën? Of vragen? Laat het ons weten!