

*Diner*





## DINER MENU

## BAR BISTRO

### Voor

<b>GILLARDEAU OESTER</b>	4.5
met een glas Champagne	17
<b>HOLLANDSE GARNALEN</b>	13
little gem, sinaasappel, cocktailsaus	
<b>STEAK TARTARE</b>	14
sjalot, cornichons, kappertjes, eidooier & pommes pailles	
<b>ZEEBAARS CEVICHE</b>	14
komkommerdressing, limoenemulsie, zilte groenten	
<b>PREI VAN DE GRILL</b>	11
vinaigrette van sjalot en cabernet sauvignon, mosterd, peterselie	



### Sides

<b>DUNNE FRITES</b>	5
<b>LITTLE GEM SALADE</b>	6.5
roodlof, comté, mosterdvinaigrette	
<b>HARICOTS VERTS</b>	8
beurre noisette, comté, hazelnootcrumble	
<b>GROENE ASPERGES</b>	8
mosterdvinaigrette, gepocheerd eitje	

### Hoofd

<b>ENTRECOTE</b>	27.5
bearnaisesaus of jus met beenmerg, friet	
<b>COTE DE BOEUF</b> PER 2 PERSONEN	78
bearnaisesaus of jus met beenmerg, friet en salade	
<b>VIS VAN DE DAG</b>	dagprijs
<b>BUIKSPEK</b>	24.5
gelakt met appelstroop, groene asperge, Granny Smith salade, hazelnootcrumble	
<b>GEROOSTERDE SPITSKOOL</b>	19.5
crème van gerookte prei, waterkerssalade, amandelen, bieslookolie	
<b>SPECIAL</b>	dagprijs

### Burgers

<b>BLACK ANGUS BURGER</b>	15
brioche, gebakken ui, tomaat, komkommer pickle, romaine sla, truffelmayonaise (pancetta/cheddar +1)	
<b>VEGETARISCHE BURGER</b>	15
brioche, gebakken ui, tomaat, komkommer pickle, romaine sla, truffelmayonaise (cheddar +1)	

### Desserts

<b>MADELEINES</b>	4
2 stuks, met vanillecrème	
<b>TARTELETTE</b>	8
wisselende vulling, vraag de bediening	
<b>DAME BLANCHE</b>	9
vanille-ijs, amandelen, chocoladesaus, slagroom	
<b>CREME BRULEE</b>	7.5
passievrucht en banaan	
<b>CREPE SUZETTE</b>	8.5
sinaasappel, Grand Marnier, vanille-ijs	

Vraag naar onze wijnkaart voor een uitgebreide selectie van mooie wijnen.

Allergieën? Laat het ons weten!