

3-gangen €48**VOORGERECHT****MAÏSCREMEUX**

gestoomd en met een lak van maïsschillen
en gepocheerde prei

MAKREEL

gepekeld en gebrand, geserveerd met selderijremoulade,
granny smith-appel, zalmeitjes en een schuimige bourbonsaus

HOOFDGERECHT**SPITSKOOL**

gepocheerd, geserveerd met een gistsaus
en een melange van gegrilde paddenstoelen

BOEUF BOURGUIGNON

langzaam gegaard rundvlees, wortel, ingelegde uitjes,
afgewerkt met een krokant bladerdeeg.

DRY AGED CÔTE DE BOEUF (2 pers)

geserveerd met sauce Bordelais, een salade en frites

supplement €17 p.p.

ZEEBAARS (2 pers)

met sauce verte, venkelsalade en risotto

supplement €12 p.p.

NAGERECHT**PROFITEROLES**

geserveerd met gegrilde vanilleroom, vanille-ijs met
hazelnootpraliné en afgewerkt met chocoladesaus.

POMME CANTINE

gekarameliseerde appel, kastanjecremeux,
vanille en crème fraîche

KAAS

een selectie van drie kazen

3-gangen €48**STARTER****CORN CREMEUX**

steamed and topped with a
corn husk glaze and poached leek.

MACKEREL

cured and charred, served with celery remoulade,
granny smith apple, salmon roe, and a foamy bourbon sauce.

MAIN COURSE**HISPI CABBAGE**

poached, served with a yeast beurre blanc
and a grilled mushroom melange

BOEUF BOURGUIGNON

slow-cooked beef, carrots, pickles onions,
and topped with a flaky puff pastry.

DRY AGED CÔTE DE BOEUF (2 pers)

served with sauce bordelaise, a side salad and fries

supplement €17 p.p.

SEABASS (2 pers)

with sauce verte, fennel salad and risotto

supplement €12 p.p.

DESSERT**PROFITEROLES**

served with grilled vanilla cream, vanilla ice cream coated in
hazelnut praline and topped with a chocolate sauce.

POMME CANTINE

caramelized apple, chestnut cremeux,
vanilla and crème fraîche

CHEESE

a selection of three cheeses

DE BAR

SPECIALE DE CLAIRE oester ps	4
IRISH MOR oester ps	5,5
4 GARNALENKROKETTEN met mayonaise	12,5
STRACCIATELLA met venkelchutney, bbq-toast en peper	9,5
PARMAHAM met cornichons	9
RUNDER TARTAAR met eidooier, kappertjes, cornichons, gedroogde oester en broodkruimels	11
ZUURDESEM met boter van de dag	6,5
OLIJVEN en ARTISJOKKEN in olijfolie	8

BIJGERECHT

4 GEGRILDE POMPOEN met cranberries en hazelnoot	5,5
5,5 FRITES met mayonaise	5
12,5 LITTLE GEM met Citroenvinaigrette	4,5

CANTINE

DE CARON

APERITIEF

FLUITJE HEINEKEN	
TEXELS SKUUMKOPPE	
RICARD PASTIS	
LILLET BLANC TONIC	
LILLET ROSE TONIC	
NEGRONI	
GIN TONIC Beefeater	
BLOODY MARY	
SPRITZ Berto Aperitivo	
LIMONCELLO spritz	

DESSERTWIJN

Loire - 'Carte d'Or'	
Coteaux du Layon, Domaine des Baumard	
Loire - 'Clos de St. Catherine', Coteaux du Layon, Domaine des Baumard	
Languedoc - "Ambre", Rivesaltes, Domaine Poudroux	
Roussillon - Banyuls Méditerranée Domaine Piétri Geraud	

DIGESTIEF

3,75	LIMONCELLO	7
6	CALVADOS ROGER GROULT '8 ANS'	9
6	BAS-ARMAGNAC, DARTIGALONGUE '30 ANS'	13,5
12	GRAPPA MARZADRO	8
12	DALWHINNIE	9
12	COGNAC VS, MESTREAU	8,5
12,5	AMARETTO DI TIVOLI	9
12,5	DISARONNO	6,
12,5	SAMBUCA	7
12,5	PORT FONSECA RUBY	7

	KOFFIE v.a.	3
9	DECAFÉ v.a.	3,5
	GEMBERTHEE	3,5
	MUNTTHEE	3,5
10,5	MÉLANGE DE MAISON 'PAR CARON' verveine, salie en kamille	3,5

7

8,5

CRANTINE

DE CARON