

## CANTINE

DE CARON

3-gangen €45

## VOORGERECHT

## AUBERGINE

op de barbecue gegaard, met sauce vert,  
pijnboompitten en de Franse schapenkaas Laucune

## CONSOMMÉ

heldere groente bouillon met soja en bonito,  
met in vadouvan gegaarde prei en mierikswortelslagroom

## ZEEDUIVEL CARPACCIO

met Pernodvinaigrette, inktvis en sinaasappel

## HOOFDGERECHT

## EIKHAAS

in de pan gebakken, met gekonfijte citroen en jus van knolselderij en  
geserveerd met romige polenta, radicchio en roodlof

## BOUILLABAISSÉ

van rode poon, pieterman, roodbaars en schar, met roodbaarsfilet,  
kokkels, mosselen, garnalen en toast met rouille

## POUSSIN

gelakt met appelstroop en  
geserveerd met spinazie, kippenjus en frites

## RIBEYE (2 pers)

à point gebakken met groene pepersaus, frites en Romaine sla  
**supplement €15,5 p.p.**

## ZEEBAARS (2 pers)

met sauce verte, venkelsalade en risotto  
**supplement €10,5 p.p.**

## NAGERECHT

## ESPRESSO MARTINI

## JASMIJNRIJSTIJS

met crème patissière van gember en wilde rijst

## CHOCOLADE IJS

gerold in chocolade met passievrucht

## APERITIEF

FLUITJE HEINEKEN	3,5
TEXELS SKUUMKOPPE	6
RICARD PASTIS	6
LILLET BLANC TONIC	10,5
LILLET ROSE TONIC	10,5
NEGRONI	11
GIN TONIC Beefeater	10,5
BLOODY MARY	11
SPRITZ Berto Aperitivo	12,5
LIMONCELLO spritz	12,5

## DE BAR

SPECIALE DE CLAIRE oester	ps	4
IRISH MOR oester	ps	5,5
4 GARNALENKROKETTEN met mayonaise		12,5
STRACCIATELLA met toast, pistache en olijfolie		9,5
PARMAHAM met cornichons		9
ZUURDESEM met gepofte knoflook boter		6,5
OLIJVEN en ARTISJOKKEN in olijfolie		8

## LUNCH (tot 15:30)

## BAGUETTE STRACCIATELLA

met tomatencompote en pistache

13

## BAGUETTE RIBEYE

met groene pepersaus, paddenstoelen en little gem

18

## BAGUETTE GARNALENKROKETTEN

met gefrituurde peterselie, citroenmayonaise en mosterd

13,5

## BAGUETTE GEROOKTE ZALM

met mierikswortelcrème en ingelegde komkommer

11,5

## VOORGERECHT

## AUBERGINE

op de barbecue gegaard, met sauce vert,  
pijnboompitten en de Franse schapenkaas Laucune

11,5

## CONSOMMÉ

heldere groente bouillon met soja en bonito,  
met in vadouvan gegaarde prei en mierikswortelslagroom

11

## ZEEDUIVEL CARPACCIO

met Pernodvinaigrette, inktvis en sinaasappel

12

## TERRINE

van kippenlever, eendenborst en lardo  
met barbecubrood en jus van amarena-kersen

12,5

## HOOFDGERECHT

## EIKHAAS

in de pan gebakken, met gekonfijte citroen en jus van knolselderij en  
geserveerd met romige polenta, radicchio en roodlof

24

## BOUILLABAISSÉ

van rode poon, pieterman, roodbaars en schar, met roodbaarsfilet,  
kokkels, mosselen, garnalen en toast met rouille

25,5

## ZEEBAARS (2 pers)

met sauce verte, venkelsalade en risotto

69

## POUSSIN

gelakt met appelstroop en geserveerd met spinazie, kippenjus en frites

26,5

## RIB-EYE (2 pers)

à point gebakken met groene pepersaus, frites en Romaine sla  
(extra persoon of andere gaartijd mogelijk)

79

## BIJGERECHT

## AARDAPPELMOUSSELINE

5

## FRITES met mayonaise

4,5

## ROMAINE SLA met citroenvinaigrette

4

## NAGERECHT

## BOLLETJE IJS

aardbeeroomijis - citroen - chocolade - banaan - rijstijis

per bol 3,5

## JASMIJNRIJSTIJS

met crème patissière van gember en wilde rijst

11,5

## RABARBER

bladerdeeg gevuld met romige cremeux van rabarber, met dragon,  
vanille en aardbeeroomijis

11

## CHOCOLADE IJS

gerold in chocolade met passievrucht

10,5

## COUPE COLONEL

wodka en citreosorbet

8,5

## KAAS

een selectie van drie kazen

11,5

## ESPRESSO MARTINI

12,5

## KOFFIE

v.a. 3

## DECAFÉ

v.a. 3,5

## THEE

v.a. 3,5

CANTINE

DE CARON

## CANTINE

DE CARON

3-course €45

## STARTER

## AUBERGINE

grilled on the barbecue, with sauce vert, pine nuts  
and the French sheep's cheese Laucune

## CONSOMMÉ

clear vegetable broth with soy and bonito,  
served with vadouvan-cooked leeks and horseradish cream

## MONKFISH CARPACCIO

with Pernodvinaigrette, squid and orange

## MAIN COURSE

## MAITAKE MUSHROOM

pan-seared, with candied lemon and celeriac jus, served with creamy  
polenta, radicchio and red endive

## BOUILLABAISSE

made from red mullet, sea robins, red bream and dab,  
with red bream fillet, cockles, mussels, shrimp and toast with rouille

## POUSSIN

lacquered with apple syrup and served with  
spinach, jus de poulet and fries

## RIBEYE (2 pers)

grilled à point with sauce of green pepper,  
fries and a Romaine salad  
**supplement €15,5 p.p.**

## SEABASS (2 pers)

with sauce verte, fennel salad and risotto  
**supplement €10,5 p.p.**

## DESSERT

## ESPRESSO MARTINI

## JASMINE RICE CREAM

with crème patissière of ginger and wild rice

## CHOCOLATE ICE CREAM

rolled in chocolate with passionfruit

## APERITIEF

FLUITJE HEINEKEN	3,5
TEXELS SKUUMKOPPE	6
RICARD PASTIS	6
LILLET BLANC TONIC	10,5
LILLET ROSE TONIC	10,5
NEGRONI	11
GIN TONIC Beefeater	10,5
BLOODY MARY	11
SPRITZ Berto Aperitivo	12,5
LIMONCELLO spritz	12,5

## DE BAR

SPECIALE DE CLAIRE oyster	ps	4
IRISH MOR oyster	ps	5,5
4 SHRIMP CROQUETTES with mayonaise		12,5
STRACCIATELLA with toast, pistachio and olive oi		9,5
PARMAHAM with cornichons		9
SOURDOUGH with baked garlic butter		6,5
OLIVES and ARTICHOKEs in olive oil		8

## LUNCH (till 15:30)

## BAGUETTE STRACCIATELLA

with tomato compote en pistachio

13

## BAGUETTE RIBEYE

with green pepper sauce, mushrooms and little gem

18

## BAGUETTE SHRIMP CROQUETTES

With fried parsley, lemonmayonaise and mustard

13,5

## BAGUETTE SMOKED SALMON

met horseradishcrème and pickled cucumber

11,5

## STARTER

## AUBERGINE

grilled on the barbecue, with sauce vert, pine nuts  
and the French sheep's cheese Laucune

11,5

## CONSOMMÉ

clear vegetable broth with soy and bonito,  
served with vadouvan-cooked leeks and horseradish cream

11

## MONKFISH CARPACCIO

with Pernodvinaigrette, squid and orange

12

## TERRINE

from chickenliver, duckbreast, lardo  
with barbecuebread and maraschino cherries

12,5

## MAIN COURSE

## MAITAKE MUSHROOM

pan-seared, with candied lemon and celeriac jus, served with creamy  
polenta, radicchio and red endive

24

## BOUILLABAISSE

made from red mullet, sea robins, red bream and dab,  
with red bream fillet, cockles, mussels, shrimp and toast with rouille

25,5

## SEABASS (2 pers)

with sauce verte, fennel salad and risotto

69

## POUSSIN

lacquered with apple syrup and served with  
spinach, jus de poulet and fries

26,5

## RIB-EYE (2 pers)

grilled à point with sauce of green pepper, fries  
and a Romaine salad (extra person or different cuisson optional)

79

## SIDE DISHES

## POTATO MOUSSELINE

5

## FRITES with mayonaise

4,5

## ROMAINE SALAD with lemonvinaigrette

4

## DESSERT

## SCOOP OF ICE CREAM

per serve 3,5

strawberry cream - lemon - chocolate - banana - rice cream

## JASMINE RICE CREAM

11,5

with crème patissière of ginger and wild rice

## RHUBARB

puff pastry filled with creamy rhubarb cremeux,  
with tarragon, vanilla and strawberry ice cream

11

## CHOCOLATE ICE CREAM

rolled in chocolate with passionfruit

10,5

## COUPE COLONEL

wodka and lemonsorbet

8,5

## CHEESE

a selection of three cheeses

11,5

## ESPRESSO MARTINI

12,5

## COFFEE

v.a. 3

## DECAFÉ

v.a. 3,5

## TEA

v.a. 3,5

CANTINE

DE CARON