

**CANTINE**

DE CARON

3-gangen €45

**VOORGERECHT****GELE BIET**gerookt met gepofte quinoa, bietenblad  
en gembermayonaise**CONSOMMÉ**heldere groente bouillon met soja en bonito,  
met in vadouvan gegaarde prei en mierikswortelslagroom**HARDERTARTAAR**

met Sambai-vinaigrette, harderkuit en citroenmelisse

**HOOFDGERECHT****RISOTTO**

met groene asperge, doperwtten en fleur de courgette

**ROG**

in de pan gebakken met asperge en La Ratte aardappel

**POUSSIN**gelakt met appelstroop en  
geserveerd met spinazie, kippenjus en frites**RIBEYE (2 pers)**

à point gebakken met jus de veau Provençale, 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

**DE BAR**

SPECIALE DE CLAIRE oester	ps	4
IRISH MOR oester	ps	5,5
4GARNALENKROKETTEN 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 peterselie, citroenmayonaise en mosterd 13,5

**BAGUETTE GEROOKTE ZALM**

met mierikswortelcrème en ingelegde komkommer 11,5

**VOORGERECHT****GELE BIET**gerookt met gepofte quinoa, bietenblad  
en gembermayonaise 11**CONSOMMÉ**heldere groente bouillon met soja en bonito,  
met in vadouvan gegaarde prei en mierikswortelslagroom 11**HARDERTARTAAR**

met Sambai-vinaigrette, harderkuit en citroenmelisse 12

**TERRINE**van kippenlever, eendenborst en lardo met barbecuebrood en jus  
van amarena-kersen 12,5**HOOFDGERECHT****RISOTTO**

met groene asperges, doperwtten en fleur de courgette 24,5

**ROG**

in de pan gebakken met asperge en La Ratte aardappel 26

**ZEEBAARS (2 pers)**

met sauce verte, venkelsalade en risotto 69

**POUSSIN**

met appelstroop en geserveerd met spinazie, kippenjus en frites 26,5

**RIB-EYE (2 pers)**à point gebakken met jus de veau Provençale, frites en Romaine sla  
(extra persoon of andere gaartijd mogelijk) 79**BIJGERECHT****AARDAPPELMOUSSELINE**

5

**FRITES met mayonaise**

4,5

**ROMAINE SLA met ansjovisvinaigrette**

4

**NAGERECHT****BOLLETJE IJS**

citroen - chocolade - mango room - rijstijs per bol 3,5

**JASMIJNRIJSTIJS**

met crème patissière van gember en wilde rijst 11,5

**ROOD FRUIT**

in filodeeg met sorbet van aardbei en rode wijn 11,5

**CHOCOLADE IJS**

gerold in chocolade met passievrucht 10,5

**COUPE COLONEL**

wodka en citroensorbet 8,5

**KAAS**

een selectie van drie kazen 11,5

**ESPRESSO MARTINI**

12,5

**CANTINE**

DE CARON

3-course €45

**STARTER****YELLOW BEETROOT**

smoked with puffed quinoa, beet leaves and ginger mayonnaise

**CONSOMMÉ**clear vegetable broth with soy and bonito,  
served with vadouvan-cooked leeks and horseradish cream**GREY MULLET TARTARE**

with Sambai vinaigrette, grey mullet roe and lemon balm

**MAIN COURSE****RISOTTO**

with green asparagus, green peas and zucchini flower

**SKATE WING**

grilled and served with asparagus and La Ratte potato

**POUSSIN**lacquered with apple syrup and served with  
spinach, jus de poulet and fries**RIBEYE (2 pers)**grilled à point with jus de veau Provençale,  
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

**LE BAR**

SPECIALE DE CLAIRE oyster	ps	4
IRISH MOR oyster	ps	5,5
4 SHRIMPCROQUETTES with mayonnaise		12,5
STRACCIATELLA with toast, pistachio and olive oil		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, lemonmayonnaise and mustard 13,5

**BAGUETTE SMOKED SALMON**

met horseradishcrème and pickled cucumber 11,5

**STARTER****YELLOW BEETROOT**

11

Smoked with puffed quinoa, beet leaves and ginger mayonnaise

**CONSOMMÉ**

11

clear vegetable broth with soy and bonito,  
served with vadouvan-cooked leeks and horseradish cream**GREY MULLET TARTARE**

12

with Sambai vinaigrette, grey mullet roe and lemon balm

**TERRINE**

12,5

from chickenliver, duckbreast, lardo  
with barbecubread and maraschino cherries**MAIN COURSE****RISOTTO**

24,5

with green asparagus, green peas and zucchini flower

**SKATE WING**

26

grilled and served with asparagus and La Ratte potato

**SEABASS (2 pers)**

69

with sauce verte, fennel salad and risotto

**POUSSIN**

26,5

lacquered with apple syrup and served with  
spinach, jus de poulet and fries**RIB-EYE (2 pers)**

79

grilled à point with jus de veau Provençale, fries  
and a Romaine salad (extra person or different cuisson optional)**SIDE DISHES****POTATO MOUSSELINE**

5

**FRITES with mayonnaise**

4,5

**ROMAINE SALAD with anchoviesvinaigrette**

4

**DESSERT****SCOOP OF ICE CREAM**

per serve 3,5

lemon - chocolate - mango cream - rice cream

**JASMINE RICE CREAM**

11,5

with crème patissière of ginger and wild rice

**RED FRUIT**

11

in filo pastry with strawberry sorbet and red wine

**CHOCOLATE ICE CREAM**

10,5

rolled in chocolate with passionfruit

**COUPE COLONEL**

8,5

wodka and lemonsorbet

**CHEESE**

11,5

a selection of three cheeses

**ESPRESSO MARTINI**

12,5