

SNACKS

(hele dag / all day)

🌿 **Nootjes van Gotjé** | 4.5
Mixed nuts

🌿 **Gemarineerde olijven** | 5
Marinated olives

Holtkamp rund draadjesvlees bitterballen 6 st | 8.5
Beef croquette balls - 6 pcs.

🌿 **Vega bitterballen 6 st** | 8.5
Veggie croquette balls - 6 pcs.

🌿 **Kaastengels 8 st** | 9.5
Deep fried cheese sticks - 8 pcs.

🌿 **Vega loempia's 8 st** | 9
Vegetarian spring rolls - 8 pcs.

Gemengd bittergarnituur (elk 2) | 9.5
Bitterballen (vlees en vega), kaastengels, vega loempia's
Mixed platter (2 each) croquette balls, cheese sticks, spring rolls

Calamares met citroen mayonaise | 10
Fried squid with lemon mayonnaise

🌿 **Friet met mayonaise** | 5.5
Fries with mayonnaise

Sardines La Perle des Dieux

Conservierie La Perle des Dieux uit Saint-Gilles-Croix-de-Vie, Bretagne, produceert al vier generaties traditionele, hoogwaardige visconserven, waaronder hun beroemde Sardines Millésimées, en staat wereldwijd bekend als 'parels van de goden'.

Wij hebben de volgende geselecteerd:

Citron frais | 10
met olijfolie en verse citroen,
een klassieke combinatie!
with olive oil, fresh lemon, a classic combination!

Grilleés piment d'espalette | 10
De verse sardines gaan eerst op de grill voordat ze in het blikje worden gelegd, daarna worden ze gemengd met espalette pepers en olijfolie
Sardines are grilled before they are canned with olive oil and Piment d'Espelette

Delphine Cossais Millésimée 2019 | 12
oftewel het beste van La Perle des Dieux
aka the best of La Perle des Dieux

BORREL / APPETIZERS

(vanaf 16.00 uur / from 4 pm)

🌿 **Brood met dips** | 6.5
Bread with dips

Bacalhau kroketjes 6 st | 11.5
met citoenmayonaise
Bacalhau croquettes with lemon mayonnaise - 6pcs

🌿 **Fondue camembert** | 12.5
uit de oven met tijm, rozemarijn,
knoflook en stukjes brood
Camembert fondue from the oven, thyme, garlic, bread

🌿 **Kaasplankje** | 12.5
3 soorten kaas met chutney en nootjes
Cheese platter with 3 cheeses, chutney, nuts

VOOR / STARTERS

(vanaf 17.30 uur / from 5.30 pm)

🌿 **Ravioli** | 12.5
Kleine portie, zie bord
Small portion, see blackboard

Steak Tartare | 13.5
Klassiek met toast
Classic with toast toast

Escargots | 11.5
½ dozijn met kruidenboter en brood
½ dozen with herb butter and bread

Soep van de chef | 8.5
Chef's soup

🌿 **Salade** | 12
Spinazie, witlof, druiven
en blauwe-kaas dressing
Salad with spinach, chicory, grapes and blue cheese dressing

🌿 vegetarisch / vegetarian

Voedselallergieën? Laat het ons weten.
Please inform us of any food allergies.

HOOFD / MAIN

(vanaf 17.30 uur / from 5.30 pm)

Plat du Jour | zie bord
Special of the day (see blackboard)

🌿 **Vegetarische ravioli (zie bord)** | 19
Vegetarian ravioli (see blackboard)

Steak Toussaint | 26.5
met saus Toussaint, friet en seizoensgroenten
with sauce Toussaint, fries and seasonal vegetables

Moules Toussaint
met brood, *with bread* | 23.5
met friet, *with fries* | 24.5
met brood en friet, *with bread and fries* | 26

Stoof | 21
Runderstoof, aardappelpuree en seizoensgroenten
Beef stew, mashed potato and seasonable vegetables

🌿 **Quiche met een kleine salade** | 19
Vegetarian quiche and a small side salad

BIJGERECHTEN / SIDE DISHES

🌿 **Friet met mayonaise** | 5.5
Fries with mayonnaise

🌿 **Groene salade** | 5
Green salad

DESSERT

(vanaf 17.30 uur / from 5.30 pm)

Warme appeltaart | 7
met vanille-ijs en slagroom
Apple pie, vanilla ice cream, whipped cream

Chocolade ganache taart | 7.5
met saus van warme kersen,
kirsch en gebrande hazelnoot
Chocolate ganache pie with sauce of hot cherries, kirsch and roasted hazelnuts

🌿 **Kaasplankje** | 12.5
3 soorten kaas met chutney en nootjes
Cheese platter with 3 cheeses, chutney, nuts

Koffie Toussaint | 8.5
Espresso, vanille-ijs, slagroom, likeur
Espresso, vanilla ice cream, whipped cream, liqueur