



Bistro.

AAN DE WERF

LUNCH

LUNCH

STEAK TARTAAR PETITE 13.5

* (G)-(L)-E

BEARNAISE . KWARTEL EI . KAPPERAPPEL . BROOD

STEAK TARTAAR GRANDE 20

* (G)-(L)-E

BEARNAISE . KWARTEL EI . KAPPERAPPEL . FRIET

FRANSE UIENSOEP 9.5

* (G)-(L)

GRUYÈRE . BROOD

FRANSE MOSTERDSOEP 9.5

* G-L (VEGA OOK MOGELIJK)

SPEKJES . PETERSELIE . BROOD

BAGUETTE CROQUETTE 14

* G

AMBACHTELIJKE RUNDVLEESKROKETTEN

STEAK & FRITES 26

* (G)-(L)

RIBEYE . PEPERSAUS . FRIET

BORREL

BAGUETTE KRUIDENBOTER 5.75

* G-L

OLIJVEN 6

NACHOS 12

* L

KAAS

RODE UI

CHILLI CRÈME FRAÎCHE

GUACAMOLE

TOMATEN Salsa

Oesters

1 OESTER 4.5

6 OESTERS 25

12 OESTERS 45

MET CITROEN & MIGNONETTE

* S

ZOET

LE GRAND DESSERT 15

PROEVE RIJ VAN DIVERSE LEKKERNIEN

* G-L-N-E

CRÈME BRÛLÉE 9

* L-E

CHOCOLADEMOUSSE 8

GEPOFTE BOEKWEIT . FLEUR DE SEL

* L-N

12 UURTJES

GEMENGD

* S-G-E

GARNALEN KROKET
STEAK TARTAAR
UIENSOEP
BROOD

15

VLEES

* G-E

RUNDVLEES KROKET
STEAK TARTAAR
MOSTERDSOEP
BROOD

15

VIS

* S-L-G

GARNALEN KROKET
TONIJN SALADE
UIENSOEP
BROOD

15

VEGA

* G-L

VEGA KROKET
CAPRESE SANDWICH
UIENSOEP
BROOD

15

SNACKS

GARNALEN CROQUETTES (6 STUKS) 9

* S-G

BITTERBALLEN (8 STUKS) 9

* G-L

KAASTENGELS (8 STUKS) 10

* L

CRUNCHY CHICKEN (8 STUKS) 10

* G

VEGA BITTERGARNITUUR (15 STUKS) 19

* G-L

BITTERGARNITUUR (15 STUKS) 19

* G-L

BORRELPLANK 35

VOOR 2 PERSONEN

* E-S-L-G-N

BAGUETTE KRUIDENBOTER

STEAK TARTAAR

BURRATA

GARNALEN CROQUETTES

LANGZAAM GEGAARD BUIKSPEK

BITTERBALLEN

BRETONSE VISKOEKJES

NACHO'S

DOMICE DE DOYENNE 8

FRANGIPANE . CRÈME ANGLAISE

* L-E-N

DADELTAART 10

GEZOUTEN KARAMELIJS . VIJGEN COMPOTE

* G-L-N

KOFFIE MET BONBONS 9

AMBACHTELIJKE BONBONS VAN
CHOCOLATERIE CACAO

* L

ALLERGIEËN: *G=GLUTEN L=LACTOSE N=NOTEN E=EI S=SCHAAL- EN SCHELPDIEREN  =VEGETARISCH