



ELKE DAG VAN 12.00 TOT 15.30 UUR

TOM KHA KAI

Thaise soep met hoender, kokosroom, limoen en paprika-chiliolie 9,9

CROQUE-MONSIEUR

Van Leer-klassieker: met ham, kaas en bechamel (*kan ook vegetarisch*) 7,9

PARIJSE UITVINDING

Volgens de *Larousse Gastronomique* is de croque-monsieur begin 20ste eeuw ontstaan in een Parijs café. De eigenaar had geen baguettes meer voor zijn *sandwich du jour* en besloot sneetjes *pain de mie* (een soort casino) licht te bakken om toch nog een lekker knapperig korstje te krijgen. In combinatie met ham, kaas en romige bechamel viel dat uitermate in de smaak en al gauw werd de croque-monsieur benoemd tot de meest *gourmet* sandwich ter wereld. De Franse slag? Niet als het gaat om gastronomie en chauvinisme!

CROQUE-MADAME

Van Leer-klassieker: met ham, kaas, bechamel en een spiegeleitje (*kan ook vegetarisch*) 8,9

EGG BENEDICT

bricche met een gepocheerd hoeve-eitje, bearnaisesaus, groene asperge, spinazie en oude kaas 9,9
zalm i.p.v. oude kaas +3

NET ALS DE CHEF

Zelf een eitje pocheren en een bearnaisesaus maken voor de klassieke egg benedict? Op p. 20-21 en 42-43 deelt chef Matthijs z'n werkwijze.

SALADE GEGRILDE WATERMELOEN

met burrata, tomaatjes, kalamata-olijven, aceto balsamico en pijnboompitjes 9,9

ZOMER OP JE BORD

Burrata is een mozzarella-achtige kaas die oorspronkelijk uit Murgia komt, een dorpje in Puglia, de hak van Italië. De échte wordt gemaakt van buffelmelk en gevuld met een mengsel van mozzarella en room. Het resultaat is heerlijk zacht en romig. Met gegrilde watermeloen en kalamata-olijfjes erbij is het sowieso zomer op je bord – weer of geen weer!

CLUB SANDWICH

sandwich van desembrood met kip, bacon, ei, tomaat en komkommer 10,9

CLUB ZALM-MAKREEL

sandwich van desembrood met zalm, warmgerookte makreel, bietenspread en kruidenhangop 11,9

SALADE GEITENKAAS

met gegrilde venkel, paprika, granny smith en paprika-hazelnotencreme 11,5

GARNALENKROKETJES

met desembrood, citroenmayonaise en gefrituurde peterselie 12,9

SALADE KROKANTE GAMBA

met avocado, grapefruit, wasabimayonaise en sesamkrokant 12,9



Specials

ZALMTARTAAR

met avocado, wasabi, limoenvinaigrette, haringkuit en Fries roggebrood 12,5

FRIES ROGGEBROOD

Roggebrood kan de stevige smaken van zalm, wasabi en haringkuit wel aan. De Friese variant wordt gemaakt van gebroken roggekorrels, die van zichzelf iets grijzig van kleur zijn en pas na het productieproces die typische bijna zwarte kleur krijgen. Tijdens de langdurige baktijd van tien, vijftien uur vindt ook een zekere karamellisering plaats, waardoor de iets straffe smaak van rogge wat zoeter wordt.

SLIPTONGEN

met kappertjesboter, citroen, frietjes en salade 18,9

STEAK TARTARE

met een gepocheerd eitje, mosterdmayonaise en frietjes 90 gram 13,9 / 150 gram 19,9

UITSMIJTER-DE-LUXE

brioche met twee spiegeleitjes, ibericoham, eendenlever, uienmarmelade en truffelmayonaise 15,9

BRIOCHE

Beurre, beurre, beurre: de Fransen weten wel wat lekker is. Een goede brioche is rijk en zacht, bijna fluwelig van structuur. Dat is te danken aan de toevoeging van eieren en de, inderdaad, grote hoeveelheid boter.

GEBAKKEN EENDENLEVER

op suikerbrood, met gebakken appel, compote van rozijnen en kumquat en vijgensiroop 19,5

BIEFSTUK (FAVORIET VAN ROBERT!)

gebakken in roomboter, met desembrood 19,5

RUNDERSHORTRIBS

sous-vide gegaard in de oven (boterzacht!), met frietjes en coleslaw 20,5



KINDERMENU

TOSTI

met ham, kaas en tostisous (*kan ook vegetarisch*) 3,9

FRIETJES MET BITTERBALLEN

en mayonaise om te dippen 5,5

BROODJE OMELET

met een beetje kaas erbij 5

BOTERHAMMEN MET ZOET

lekker zelf beleggen met hagelslag, chocopasta of jam 4,2

