

VOORGERECHT

CARPACCIO GEROOKTE EENDFILET 18
Met vijgen, amandelschaafsel, sinaasappeldressing

GAMBAS AL TEQUILA 14
Gepelde gamba's, tequila, chipotlepeper, crème fraîche, venkel, rode paprika, limoen

FUSION TARTAAR  14
Gepofte gele biet, avocado, kappertjes, mierikswortelcrème

ZUPPA DI POMODORI  11
Italiaanse tomatensoep met kruidenroom

HOOFDGERECHT

SIRLOIN STEAK 200 gram 32
Grill, Café de Paris saus, geroosterde groenten, friet, mayonaise

ZARZUELA 29
Spaanse visschotel, zeevruchten, venkel, paprika, tomaat-wortelsaus, patatas, Andalousesaus

PORTOBELLO MET CASSOULET  27
Gestoofde portobello met cassoulet van Beluga linzen, wortel, tomaat, bleekselderij, tijm, met truffel pastinaakpuree

NAGERECHTEN

LICOR 43 CREMA CATALANA 10
Smeuig met krokant suikerlaagje

MONCHOU D'AMOUR 12
Monchoutaartje met kersen topping, slagroom

CHOCOLADE MOUSSE  10
Speculoos crunch, gezouten karamel

 = VEGAN

STARTERS

CARPACCIO SMOKED DUCK FILLET 18
With figs, flaked almonds, and orange dressing

GAMBAS AL TEQUILA 14
Peeled prawns, tequila, chipotle pepper, crème fraîche, fennel, red pepper, lime

FUSION TARTAAR  14
Roasted yellow beet, avocado, capers, horseradish cream

ZUPPA DI POMODORI  11
Italian tomato soup with herbed cream

MAIN COURSE

SIRLOIN STEAK 200 grams 32
Grilled, Café de Paris sauce, roasted vegetables, fries, mayonnaise

ZARZUELA 29
Spanish fish dish, seafood, fennel, pepper, tomato-carrot sauce, patatas, Andalusian sauce

PORTOBELLO WITH CASSOULET  27
Braised portobello with a cassoulet-style stew of Beluga lentils, carrot, tomato, celery, and thyme, served with truffle parsnip purée

DESSERT

LICOR 43 CREMA CATALANA 10
Creamy base with a crunchy sugar layer

MONCHOU D'AMOUR 12
Monchou cake, cherry topping, whipped cream

CHOCOLATE MOUSSE  10
Speculoos crunch, salted caramel

 = VEGAN

OP DE REKENING WORDT 5%
GROEPSKORTING VERREKEND
(EXCLUSIEF DRANKEN)

5% GROUP DISCOUNT WILL
BE DEDUCTED FROM THE BILL
(EXCLUDING DRINKS)