

10.00–15.00	BAKERY	10.00–12.00	
Croissant	3.5	BREAKFAST SPECIAL:	16.5
Butter	0.5	Croissant of choice,	
Jam	0.5	baguette with ham/cheese,	
Almond croissant	4.5	boiled egg,	
Cheese croissant	4.5	orange juice	
Ham/Cheese croissant	5.5	coffee or tea	
Pain aux raisin	4.5		
Apple pie (with whipped cream)	6.5/7		
Chocolate chip cookie	3		

11.30–15.00

Half and half meatball (200 gr) on milkbread with mustard, pickles and gravy	16.5
Ciabatta with romesco, fennel salad and pickled lemon (v) *	15
Grilled cheese sandwich with ham and Tropea onion	12
Milkbun with Dutch shrimp croquette and cocktail sauce	15
Huevos rancheros with sunny side up eggs, tomato sauce, beans and sour cream *	14

15.00–20.00 SNACKS

Bread of our own bakery with butter (v) *	5.5
Mixed olives (v) *	4
Charcuterie	12/20
Oysters, Zeeuwse Creuses, no.2 (3 pc.)	12
Oeuf mayonaise (v)	4
Shrimp croquettes from Holtkamp, cocktail sauce (2 pc.)	9.75
Vegetarian bitterballen with mustard (vgn) *	9
Selection of cheeses from Fromagerie Kef (4 pc.)	14

11.30–20.00 (tue - sat) 11.30–17.00 (sun & mon) CHEF MENU

3-course menu (starter-main-dessert)	46
4-course (starter-intermediate-main-dessert)	56

STARTER

Soup of white asparagus with egg, croutons and chives (v)	14
White asparagus with almonds, wild garlic, fennel and pickled lemon (v)*	21
Vitello tonnato with Basque chili pepper and fried capers	20
Sashimi of yellow fin tuna with avocado crème, Tropea onion and tomatillo	16.5
Paté en croûte of chicken, foie gras, cranberry and pistachio	19

MAIN

Gnocchi pomodoro with datterini tomatoes, basil and Parmesan	20.5
Salad Niçoise with yellowfin tuna, green beans and anchovies *	19.75
Grilled Dutch squid with fregola, Swiss chard and squid ink sauce	30
Steak-frites with Beurre Café de Paris and green salad	33
Lamb with pea puree, little gem, antiboise sauce and almond crust	34

SIDE

Fries with homemade mayonaise	6.5
Green salad with herb vinaigrette *	4.5

DESSERT

Chocolate mousse with olive oil and Maldon salt	11
Strawberry millefeuille with crème pâtissière and strawberry-verbena sorbet	14
Cheeses from Fromagerie Kef (4 pc.)	14
Café Gourmand: coffee/tea of choice with friandises	7.5

Allergies or dietary wishes?
Please let us know in advance.
Vegan is also possible *

10.00–15.00	BAKKERIJ	10.00–12.00	
Croissant	3.5	BREAKFAST SPECIAL:	16.5
Boter	0.5	croissant naar keuze,	
Jam	0.5	stokje ham/kaas,	
Amandel croissant	4.5	gekookt ei,	
Kaas croissant	4.5	verse jus,	
Ham/Kaas croissant	5.5	koffie of thee	
Koffiebroodje	4.5		
Appeltaart (met slagroom)	6.5/7		
Chocolate chip cookie	3		

11.30–15.00

Gehaktbal (zoogr.) op melkbrood met jus de veau, mosterd en zuur	16.5
Ciabatta met romesco, venkelsalade en ingelegde citroen*	15
Tosti met ‘de Jong’ kaas, schouderham en Tropea ui	12
Zachte bol met Hollandse garnalenkroket van Holtkamp	15.5
Toast huevos rancheros met spiegeleieren, tomatensaus, zwarte bonen en zure room *	14

15:00-20:00	SNACKS
Brood uit eigen bakkerij met roomboter (v) *	5.5
Portie gemengde olijven (v) *	4
Charcuterie	12/20
Oesters, Zeeuwse Creuses, no.2 (3 st.)	12
Oeuf mayonaise (v)	4
Garnalenkroketjes van Holtkamp, cocktailsaus (2 st.)	9.75
Vegetarische bitterballen met mosterd (vgn)	9
Kazen van Fromagerie Kef (4 st.) met rogge crackers	14

11.30–20.00 (di - za)	CHEF MENU	
11.30–17.00 (zo & ma)		
	3-gangen menu (voor-hoofd-dessert)	46
	4-gangen (voor-tussen-hoofd-dessert)	56

VOOR

Aspergesoep van witte asperges met ei, croutons en bieslook (v)	14
Witte asperges met amandel, daslook, venkel en ingelegde citroen (v)*	21
Sashimi van geelvintonijn met avocadocrème, Tropea ui en tomatillo	16.5
Vitello tonnato met Baskische chilipeper en gefrituurde kappertjes	20
Paté en croûte van boerderijkip, foie gras, veenbes en pistache	19

HOOFD

Gnocchi pomodoro met datterini-tomaat, basilicum en parmezaan (v)*	20.5
Salade Niçoise met geelvintonijn, haricots verts, artisjok en ansjovis *	19.75
Gegrilde pijlstaartinktvis met fregola, snijbiet en inktjus	30
Steak-frites (zoog) met Beurres Café de Paris en groene salade	33
Gebraden lam met doperwtencrème, bindsla, antiboise en amandelkorst	34

BIJ

Friet met huisgemaakte mayonaise	6.5
Groene salade met kruidenvinaigrette*	4.5

DESSERT

Chocolademousse met olijfolie, amandel en Maldon zout	11
Aardbeien-millefeuille met crème pâtissière en aardbei-verveine sorbet	14
Kazen van Fromagerie Kef (4 st.) met rogge crackers	14
Café Gourmand: koffie/thee naar keuze met friandises	7.5

Heb je allergieën of dieet wensen?

Laat het ons weten.

*Vegan is mogelijk