

Café Bistro
WALTER BENEDICT

Bites

- Oester, Fines de Claires 4.25
Zuurdesem brood met gezouten boter 5

Voorgerechten

- Vongole, piment d'Espelette & toast 16.50
Citroen ricotta ravioli & zwarte trompetten 15.50
Sint-jakobsschelp, hazelnootbisque & prei 16.50
Steak tartare, ei & zout en azijn chips 16.50

Hoofdgerechten

- Noordzee-kabeljauw, artisjok barigoule, zeekraal & limoen jus 27.50
Roscoff ui tarte tatin, blauwe kaas, lofblad & druiven 23.50
Canard à l'orange, witlof & venkel *(wilde eend, kan hagel bevatten)* 26.50
Angus entrecôte, maïs, aardappelterrinen & Bordelaise jus 29.50
Côte de Boeuf *vraag ons personeel naar de opties*

Sides

- Botersla & vinaigrette 4.25
Franse boontjes & amandelen 7.50
Franse frites & mayonaise 5

Nagerechten

- Mille feuille, citroen, Italiaanse meringue, witte chocolade & pecannoten 11.50
Chocolademousse, mandarijn compote, hazelnoot & citroentijm 11.50
Assiette de fromages van l'Amuse, chutney & crackers 16.50

Heeft u een allergie, gelieve dat bij uw bestelling door te geven.

Café Bistro
WALTER BENEDICT

Bites

Oyster, Fines de Claires 4.25

Sourdough bread with salted butter 5

Starters

Vongole, piment d'Espelette & toast 16.50

Lemon ricotta ravioli & black trumpets 15.50

Scallops, hazelnut bisque & leeks 16.50

Steak tartare, egg & salt and vinegar chips 16.50

Mains

North sea cod, artichoke barigoule, samphire & lime jus 27.50

Roscoff onion tarte tatin, blue cheese, bitter leafs & grapes 23.50

Canard à l'orange, chicory & fennel *(wild duck, could contain buckshot)* 26.50

Angus entrecôte, corn, potato terrine & Bordelaise jus 29.50

Côte de Boeuf *ask our staff for the options*

Sides

Butterhead lettuce & vinaigrette 4.25

French beans & almonds 7.50

French fries & mayonnaise 5

Desserts

Mille feuille, lemon, Italian meringue, white chocolate & pecan 11.50

Chocolate mousse, clementine compote, hazelnut & lemon thyme 11.50

Cheese platter by l'Amuse, chutney & crackers 16.50

Please inform us of any allergies when making your order.