



Lunchkaart

1200-1500

Open brioche toast met garnituur
van het seizoen

|

Vis 16

Vlees 15

Vega 14

Romige huisgemaakt bisque van
Langoustine met rijkelijke vulling en
brioche brood

14

Huis gerookte zalm met klassiek
garnituur van groene appel,
mierikswortel en kappertjes,
geserveerd met briochebrood

18

Klassiek aangemaakte steak tartaar
met met garnituur van het seizoen,
geserveerd met brioche brood

19

Le Havre Lunch Menu

een wisselend lunchmenu voor de
snelle lunch tussen de middag.

2 gangen 29

3 gangen 37

Borrelkaart

1200-1700

Huisgemaakte bitterballen met
vulling van gevogelte.

6 stuks 8

12 stuks 15

Huisgemaakte springrol met rouille
van zoete aardappel 4 stuks

|

Vis 16

Vlees 15

Vega 12

Oesters

Verse oesters

Per stuk 4

Per 6 22

Oester bereiding van het seizoen

Per stuk 7.5

Kaas

5 kazen uit het seizoen geserveerd
met huisgemaakte brioche,
gerookte amandelen en compote
van het seizoen.

17.5

Charcuterie

Fleur de Wagyu 80gr 29

Culatello 24MND Fiocco di Neve
80gr 19

Brood

Verskillende soorten brood met
verschillende huisgemaakte
smeersels en luchtige boter. 12.5