



Lunchkaart 1200-1500

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

Voor Bij de borrel

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

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

LE HAVRE proeverij,

Een proeverij van verschillende hapjes van
het seizoen.

17.5 P. P