

# LUCY

## CRUDO BAR

Oesters ♦

- Fines de Claire – 3 voor 12.00
- Irish Fines – 3 voor 10.00

**Zalm tataki** ♦ met rode biet, komkommer en sinaasappel – 12.00

**Zeebaars tartare** ♦ met grapefruit, groene curry, munt, kervel en kruiden salade – 11.50

**Garnalencocktail** ♦ grote garnalen met onze huisgemaakte cocktailsaus – 14.00

**Mosselen gekookt in gerookte palingbouillon** ♦ met citroen en kruiden salade – 10,00

**Blikje sardientjes** ♦ met zuurdesembrood en citroen – 13.00

## VOORGERECHTEN

**Noordzeekrab** ♦ met crostini, bisque en kruiden salade – 17.00

**Caesar** ♦ met gepocheerd ei, Parmezaanse kaas, ansjovisfilets en croutons – klein 12.00 / groot 16.00

**Burrata** ♦ met pompoen, za’atar, rucola en pompoenzaad - 16.50

**Steak tartare** ♦ gerookt eigeel, mosterdzaad, cornichon en sjalot – 14.50

**Parfait aux champignons** ♦ met crostini, sjalotten en salade – 14.00

**Garnalencocktail** ♦ grote garnalen met onze huisgemaakte cocktailsaus – 14.00

**Oeufs mayonnaise** ♦ met sjaloten en kruiden salade – 9.00

NOORDZEEKRAB

Met crostini, bisque en kruiden salade – 17.00

## HOOFDGERECHTEN

CÔTE DE BOEUF OM TE DELEN

met béarnaise- en pepersaus en twee bijgerechten – 80,00

**Cote de boeuf om te delen** ♦ met béarnaise- en pepersaus en twee bijgerechten – 80,00

**Eendenborst filet** ♦ met pepersaus – 32.00

**Poulet noir** ♦ met een wilde paddenstoelen mix en sjalottenjus – 29.00

**Flat iron steak (200g) met friet** ♦ met béarnaise- of pepersaus – 24.00

**Rogvleugel** ♦ op de graad gebakken met knolselderij, sorrel beurre blanc, venkel en radijs – 24.00

**Quiche** ♦ van prei en aardappel, Gruyère en kruidensalade – 23.00

**Knolselderijfondant** ♦ met gorgonzolasaus en cavolo nero – 23.00  
*Kan ook veganistisch worden bereid*

**Gepocheerde spitskool** ♦ gegrild met zwarte knoflook crème en plantaardige beurre blanc – 21.00

**Vis van de dag** ♦ Dagprijs

**Vegetarische specialiteit** ♦ Dagprijs

BIJGERECHTEN

- Friet** ♦ met mayonaise – 6.50
- Mousseline** ♦ van Agria aardappel – 7.00
- Groene salade** ♦ met augurken en huisgemaakte vinaigrette – 6.50
- Gestoofde prei** ♦ met mosterdvinaigrette – 7.00

## NAGERECHTEN

BABA AU RHUM

Met een bolletje vanille-ijs – 9.00

**Chocolademousse** ♦ met lange vingers en sinaasappel – 11.00

**Pompoen crème brûlée** ♦ met crème fraîche en pompoenzaad – 9.50

**Baba au rhum** ♦ met een bolletje vanille-ijs – 9.00

**Cheesecake** ♦ 5.70

**Taart van de dag** ♦ 5.95

**Appeltaart** ♦ 6.50

**Kaasplank** ♦ wisselt wekelijks

**Affogato** ♦ 5.50

**Bolletje vanille-ijs** ♦ 3.50



WIJN

MOUSSEREND (GLAS OF FLES)

**Cava Brut Reserva** ♦ Bolet, Macabeo, Parellada & Xarel-lo, Penedès, Spanje – 7.95 / 42.90

**Champagne Brut Zéro Grand Cru** ♦ Varnier Fannièrè, Chardonnay, Champagne, Frankrijk – 15.45 / 85.00

**Saumur Brut** ♦ Domaine des Bleuces, Chenin Blanc & Chardonnay, Loire, Frankrijk – 48.00

**Granit Brut Nature** ♦ Château de Lavernette, Gamay, Beaujolais AOC, Frankrijk – 80.00

**Blanc de Meunier Brut Nature** ♦ Chavost, Pinot Meunier, Champagne, Frankrijk – 130.00

WIT (GLAS OF FLES)

**Lucy Wit** ♦ Domaine de Petit Roubié, Grenache, Sauvignon blanc, Viognier & Muscat, 2024, Languedoc, Frankrijk – 5.95 / 32.75

**A Grand pas Chardonnay** ♦ Le Cellier du Pic, Chardonnay, 2024, Languedoc, Frankrijk – 7.45 / 41.00

**Grüner Veltliner** ♦ Bründlmayer, Grüner Veltliner, 2024, Langenlois, Oostenrijk – 7.95 / 44.00

**Coudoulet Blanc** ♦ Domaine Élodie Jaume, Grenache Blanc & Clairette, 2023, Côtes du Rhône, Frankrijk – 9.95 / 56.00

**Riesling Trocken** ♦ Weingut Brüder Dr. Becker, Riesling, 2023, Rheinhessen, Duitsland – 10.50 / 58.00

**Cuvée “Le Charnay”** ♦ Jean-Max Roger, Sauvignon Blanc, 2022, Loire, Frankrijk – 9.95 / 55.00

**Mâcon-Uchizy Blanc** ♦ Domaine Gérard Talmard, Chardonnay, 2024, Bourgogne, Frankrijk – 46.00

**Beaujolais Blanc** ♦ Chateau de Lavernette, Chardonnay, 2024, Beaujolais AOC, Frankrijk – 75.00

**Viognier** ♦ Domaine des Homs, Viognier, 2024, Languedoc, Frankrijk, – 65.00

ROSÉ (GLAS OF FLES)

**Lucy Rose** ♦ Domaine de Petit Roubié Grenache & Syrah, Languedoc, 2024, Frankrijk – 5.95 / 32.75

**Pinchinat** ♦ Domaine Pinchinat, Syrah, Cabernet Sauvignon & Mourvèdre, 2024, Côtes de Provence, Frankrijk – 9.40 / 51.50

**Bandol Rosé** ♦ Château Croix d’Allons, Mourvèdre, Cinsault & Grenache, 2023, Provence, Frankrijk – 70.00

ROOD (GLAS OF FLES)

**Lucy Rood** ♦ Domaine de Petit Roubié, Syrah, Merlot & Cabernet Sauvignon, 2022, Languedoc, Frankrijk – 5.95 / 32.75

**Le Pavillon des Courtisanes** ♦ Jean-Luc Colombo, Grenache & Syrah, 2023, Rhône, Frankrijk – 7.45 / 39.00

**Spätburgunder** ♦ Stern, Pinot Noir, 2022, Pfalz, Duitsland – 8.75 / 48.00

**Langhe Nebbiolo** ♦ Corino, Nebbiolo, 2023, Piemonte, Italië, 2023 – 11.75 / 65.00

**Beaujolais-Villages** ♦ Château de Lavernette, Gamay, 2023, Beaujolais AOC, Frankrijk – 12.25 / 68.00

**Chianti Rufina** ♦ Fattoria Selvapiana, Sangiovese & Canaiolo, 2022, Toscane, Italië, – 67.50

**Brunello di Montalcino** ♦ Caparzo, Sangiovese, 2020, Toscane, Italië – 110.00

**Barolo la Morra** ♦ Corino, Nebbiolo, 2020, Piemonte, Italië – 95.00

**GR10** ♦ 4 Monos, Grenache, Cariñena & Syrah, 2022, Sierra de Gredos, Spanje – 67.50

**Saint-Émilion Grand Cru** ♦ Château La Croix de Montlabert, Merlot & Cabernet Franc, 2022, Bordeaux, Frankrijk – 78.00

BIER

VAN DE TAP

**Kleintje Heineken aan de Bar** ♦ Pilsner (5.0%) – 2.00

**Heineken** ♦ Pilsner (5.0%) – 3.75 / 3.95 / 7.90

**Heineken 0.0** ♦ Pilsner (0.0%) – 3.75 / 3.95 / 7.90

**Paulaner** ♦ Hefe-Weissbier (5,5%) – 6.75 / groot 11.50

**Hesp Blond** ♦ Blond (5.8%) – 5.95

**Weesperzijde Wit** ♦ Wit (5.1%) – 5.75

**Ysbreeker IPA** ♦ IPA (5.8%) – 6.25

**Jutters Bock** ♦ Bock, Texels (7.0%) – 6.50

**Mannenliefde** ♦ Saison, Oedipus (6.0%) – 6.50

**Murphy's Irish Red** ♦ Amber (5.0%) – 6.50

**Afliggem Blond 0.0** ♦ Blond (0.0%) – 6.50

UIT DE FLES

**Orval Trappist** ♦ Amber (6.2%) – 8.80

**Westmalle Dubbel** ♦ Dubbel (7.0%) – 7.25

**Westmalle Tripel** ♦ Tripel (9.5%) – 7.25

**Duvel** ♦ Blond (8.5%) – 6.95

**Hop zij met ons** ♦ Glutenvrij I.P.A. (6.0%) – 6.25

**Pulsje** ♦ Dunkelweizen (7.0%) – 6.25

**Sol** ♦ Lager (4.6%) – 6.25

PULSJE

Dunkelweizen (7.0%) – 6.25

ALCOHOLVRIJ BIER

**Jopen non IPA** ♦ I.P.A. (0.5%) – 6.25

**Skuumkoppe 0.0** ♦ Dunkelweizen (0.0%) – 5.75

**Paulaner 0,0** ♦ Weizen (0.0%) – 5.75

APERTIEF

**Willems Vermoed** ♦ Originële rode Vermouth – 8.40

**Ricard** ♦ 6.50

**Campari** ♦ 5.95

GIN & TONIC

**Hendricks Gin & Tonic** ♦ 13.25

**Hermit Gin & Tonic** ♦ 13.25

**Bobby's Gin & Tonic** ♦ 12.65

**Copperhead Gin & Tonic** ♦ 12.65

MIX

**Dark & Stormy** ♦ 13.50

**Paloma** ♦ 13.50

**Italian Mule** ♦ 13.50

**Dutch Mule** ♦ 13.50

**Bloody Mary** ♦ 13.50

ALCOHOLVRIJ

**Virgin Gin & Tonic** ♦ 9.25

**Orange & Grapefruit Spritz** ♦ 9.25

**Italian Mule 0.0** ♦ 9.25

GEDESTILLEERD WHISKY

**The Macallan 12y** ♦ 9.50

**Kilchoman Machir Bay** ♦ 8.25

**Woodford Reserve** ♦ 7.15

**Famous Grouse** ♦ 6.90

**Tullamore Dew** ♦ 6.90

RUM

**Flor de Cana** ♦ 7.00

**Havana Club Especial** ♦ 6.50

**Havana Club Anejo 3 Anos** ♦ 6.25

STERK

**Ketel One Vodka** ♦ 8.25

**Salmari Vodka** ♦ 5.75

**Salmari** ♦ 5.75

**Acqua de Cedro** ♦ 7.45

**Don Julio Tequila** ♦ 8.25

**Olmecca Altos Plata** ♦ 4.90

**Van Wees** ♦ Jonge Graangenever – 4.50

**Van Wees** ♦ Oude Genever – 4.50

DIGESTIEF

**Le Calvados** ♦ 7.50

**Chateau Montifaud** ♦ 7.45

FRISDRANK

**Chaudfontaine Plat** ♦ 3.95

**Chaudfontaine Bruisend** ♦ 3.95

**Panna 0.75cl** ♦ – 7.50

**Pellegrino 0.75cl** ♦ 7.50

**Coca Cola / Coca Cola Zero** ♦ 3.95

**Fanta Cassis** ♦ 3.95

**Royal Bliss** ♦ Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale – 3.95

**Lipton Ice Tea** ♦ 3.95

**Lipton Green Tea** ♦ 3.95

**Orangina** ♦ 4.45

**Fever Tree** ♦ Tonic / Ginger beer / Mediterranean Tonic Water / Pink Grapefruit – 5.25

**Batu Kombucha** ♦ 5.25

**Big Tom** ♦ Gekruide tomatensap – 5.95

**Appelsap / Perensap** ♦ 4.50

**Chocomel** ♦ 3.95

**Verse jus d’orange** ♦ Klein 4.75 / Groot 7.95

**Melk** ♦ 2.50

KOFFIE & THEE

**Espresso** ♦ 3.20

**Dubbele Espresso** ♦ 4.20

**Espresso aan de bar** ♦ 1.00

**Macchiato** ♦ 3.40

**Dubbele Macchiato** ♦ 5.00

**Cortado** ♦ 3.40

**Dubbele Cortado** ♦ 5.00

**Cappuccino** ♦ 4.00

**Dubelle Cappuccino** ♦ 5.50

**Koffie** ♦ 3.50

**Dubbele Koffie** ♦ 5.00

**Koffie Verkeerd** ♦ 4.50

**Flat White** ♦ 4.25

**Latte Macchiato** ♦ 4.70

**Kruiden Thee** ♦ 3.50

**Verse Muntthee** ♦ 4.50

**Verse Gemberthee** ♦ 4.50

**Warme Chocomelk met Slagroom** ♦ 4.50 / 5.50