

ONTBIJT EN LUNCH

- Croissant** ♦ 3.50

 - met jam en huisgemaakte boter – 4.25
- Yoghurt of Açai** ♦

met seizoenfruit en granola – 9.50
- Suikerbrood** ♦ met huisgemaakte boter, appelmoes en crème fraîche – 14.50
- Croque-Madame** ♦ met mornaysaus, boerenham Gruyère en ei – 14.00

- Croque-Monsieur** ♦ met mornaysaus, boerenham en Gruyère – 12.50
- Gepocheerde eieren op zuurdesembrood** ♦ 12.00

 - met avocado +3.00
 - met boerenham +3.00
 - met zalm +5.00
- Tosti van zuurdesembrood** ♦ 7.50

 - boerenham en kaas
 - kaas en tomaat
 - kaas, avocado en ei

SUIKERBROOD

Met huisgemaakte boter, appelmoes en crème fraîche – 14.50

BROODJES

- GEROOKTE MAKREELRILLETTE OP FRANSE BAGUETTE**

Met cornichons en mesclun – 13.50
- Gerookte ribeye carpaccio op zuurdesembrood** ♦ met emmentaler, krokante zuurkool en mierikswortelmayonaise – 15.00
- Gerookte zalm op zuurdesembrood** ♦ met geklopte kruidenroomkaas, ingelegde ui en kappertjes – 14.50
- Champignon op Franse baguette** ♦ met kastanjechampignonspread, zwarte knoflook en spinazie – 14.00
- Gerookte makreelrillette op Franse baguette** ♦ met cornichons en mesclun – 13.50
- Jambon et beurre op Franse baguette** ♦ boerenham en huisgemaakte miso-sjalottenboter – 12.00
- Geroosterd kip op Franse baguette** ♦ met aioli, ingelegde ui en sla – 11.00

SALADES

- Burrata** ♦ met gerookte rode biet, hazelnoten en rucola – 16.50
- Caesar** ♦ met gepocheerd ei, Parmezaanse kaas, ansjovisfilets en croutons – klein 12.00 / groot 16.00

VOOR- EN HOOFDGERECHTEN

- VOORGERECHTEN**

Oesters ♦

 - Fines de Claire – 3 voor 12.00
 - Irish Fines – 3 voor 10.00
- Noordzeekrab** ♦ met crostini, bisque en kruiden salade – 17.00
- Steak tartaar met geroosterd beenmerg** ♦ met gerookte eidooier, mosterdzaadjes, cornichons, sjalotten, kappertjes, bieslook en peterselie – 17.00
- Gerookte wortel tartare** ♦ met mosterdzaadjes, cornichons, sjalotten, kappertjes, bieslook, peterselie, een gepocheerd ei en een geglaceerde wortel in dragonboter – 15.00
- Gerookte paling** ♦ met aardappelsalade en mierikswortelcrème – 14.00
- Oeufs mayonnaise** ♦ met sjalotten en kruiden salade – 9.00
- HOOFDGERECHTEN**

Zeewolf ♦ met spinazie, mousseline en dashi beurre blanc – 27.00

- Flat iron steak (200g) met friet** ♦ met béarnaise- of pepersaus – 24.00
- Bloemkoolravioli** ♦ met romige truffelsaus, romanesco, salie en verse truffel – 24.00
- Vis van de dag** ♦ Dagprijs
- Vegetarische specialiteit** ♦ Dagprijs

TWEE GANGEN LUNCH DEAL

voor- en hoofdgerecht – 32.00

Steak tartare supplement +3.00

Noordzeekrab supplement +3.00

Zeewolf supplement +3.00

- BIJGERECHTEN**

Friet ♦ met mayonaise – 6.50

Groene salade ♦ met met ingelegde groenten en kruiden – 6.50

Pastinaak ♦ met wolvega (Nederlandse blauwe kaas) roomsaus en bieslook – 6.50

Mousseline ♦ van Agria aardappel – 7.00

Geroosterde wortelen ♦ met chimichurri – 7.00

NAGERECHTEN

- Hazelnoot crème brûlée** ♦ met hazelnoot- en speculooscrumble en koffie-ijs – 9.50
- Citroenmeringue** ♦ gebakken meringue, citroencurd en shiso – 9.00
- Gepocheerde peer** ♦ met misokaramel, briochekruiden en vanille-ijs – 9.00
- Appeltaart** ♦ 6.50
- Cheesecake** ♦ 5.70
- Taart van de dag** ♦ 5.70
- Kaasplank** ♦ wisselt wekelijks
- Affogato** ♦ 5.50
- Bolletje vanille-ijs** ♦ 3.50

LUCY

CRUDO BAR

Oesters ♦

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

Tonijn tataki ♦ met geschaafde venkelsalade en ponzu saus – 15.00

Zalm tartare ♦ met avocado, sjalotten en pistache – 14.00

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 gerookte rode biet, hazelnoten en rucola - 16.50

Steak tartaar met geroosterd beenmerg ♦ met gerookte eidooier, mosterdzaadjes, cornichons, sjalotten, kappertjes, bieslook en peterselie – 17.00

Gerookte wortel tartare ♦ met mosterdzaadjes, cornichons, sjalotten, kappertjes, bieslook, peterselie, een gepocheerd ei en een geglaceerde wortel in dragonboter – 15.00

Gerookte paling ♦ met aardappelsalade en mierikswortelcrème – 14.50

Koolrolletjes ♦ met wortel, knolselderij, pastinaak en truffel in beurre noisette – 14.00

Oeufs mayonnaise ♦ met sjaloten en kruiden salade – 9.00

Eendenrillette ♦ geserveerd met zuurdesembrood – 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

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

Zeewolf ♦ met spinazie, mousseline en dashi beurre blanc – 27.00

Eendenborstfilet ♦ met pepersaus en mousseline – 25.00

Geroosterde kip ♦ kipfilet van graangevoerde kippen, wortelpuree, witlof en champignonjus – 25.00

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

Bloemkoolravioli ♦ met romige truffelsaus, romanesco, salie en verse truffel – 24.00

Uien tarte tatin ♦ met paarse wortel creme, sjalotten jus en gerookte crème fraîche– 23.50

Vis van de dag ♦ Dagprijs

Vegetarische specialiteit ♦ Dagprijs

BIJGERECHTEN

- Friet** ♦ met mayonaise – 6.50
- Groene salade** ♦ met met ingelegde groenten en kruiden – 6.50
- Pastinaak** ♦ met wolvega (Nederlandse blauwe kaas) roomsaus en bieslook – 6.50
- Mousseline** ♦ van Agria aardappel – 7.00
- Geroosterde wortelen** ♦ met chimichurri – 7.00

NAGERECHTEN

HAZELNOOT CRÈME BRÛLÉE

met hazelnootcrème, hazelnoot- en speculooscrumble en koffie-ijs – 9.50

Hazelnoot crème brûlée ♦ met hazelnootcrème, hazelnoot- en speculooscrumble en koffie-ijs – 9.50

Citroenmeringue ♦ gebakken meringue, citroencurd en shiso – 9.00

Gepocheerde peer ♦ met misokaramel, briochekruiden en vanille-ijs – 9.00

Appeltaart ♦ 6.50

Cheesecake ♦ 5.70

Taart van de dag ♦ 5.70

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 Stout ♦ Stout (4.0%) – 6.50

Affligem 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 ♦ Originele 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

Olmeca 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

Dubbele 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