

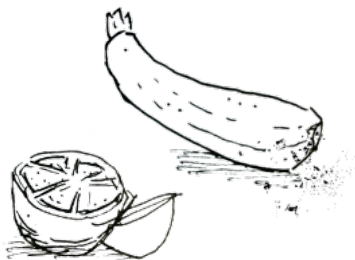
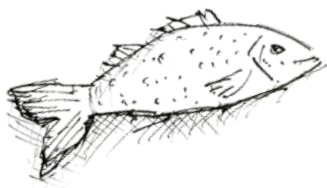
BISTRO ALBERT

BITES

Calamares – limoen – chili – ailoli	12
Tzatziki – pitabrood	13
Bourgondische bitterballen	12
Goujonettes – verse tartaar	15
Brioche – vleeskroket – spicy mayo	14
Zuurdesem brood – 2 soorten boter	6

VOORGERECHTEN

Ceviche zeebaars – radijs – komkommer – duindoornbes	22
Thai beef – koriander – limoen – pinda	25
Tartaar tonijn – avocado – mini komkommer	23
Garnaalkroket (2stuks)	22
Coeur de boeuf – stracciatella – taggiasche olijven – basilicum	17
Flatbread – hangop – puntpaprika – crispy aubergine	18
Carpaccio – basilicum – parmezaan	18



Maximum 4 verschillende
gerechten per tafel

HOOFGERECHTEN

Spaghetti vongole	27
Steak tartaar – klassieke bereiding	24
Rib eye – béarnaise – tuinkers	40
Orecciette pomodoro – Stracciatella – basilicum	24
Ravioli kreeft – beurre blanc – courgette – courgette bloem	33
Kabeljauw – groene asperges – beurre blanc – gekonfijte kerstomaatjes	30
Zeetong meunière	40

KIDS MENU

Krokante kip – frietjes	15
Penne pomodoro	14
Goujonettes – frietjes	18