

FROM THE  
*Raw Bar*

**NORMANDISCHE OESTER**

PER STUK - 4  
HALF DOZIJN - 20  
DOZIJN - 40

**VEGETABLE CRUDO**  
OOGST VAN DE DAG - 8

**GILLARDEAU OESTER**

PER STUK - 5  
HALF DOZIJN - 25  
DOZIJN - 50

**CHARCUTERIE** per 40 gram

**CHORIZO TRONCAL** - 5  
**CECINA DE LEON** - 5.5  
**CAPOCOLLO SEGARELLI** - 5  
**PARMAHAM LEVONI** - 5.5

**HANGOVER DRINKS**

**MIMOSA** - 7.5  
**GRAPEFRUIT MIMOSA** - 7.5  
**BELLINI** - 7.5  
**BLOODY MARY** - 9  
**ESPRESSO MARTINI** - 12.5

**COTE DE BOEUF**

**BLANC BLEU BELGE OP HET BOT (J)**  
**MET BÉARNAISESAUS**

VOOR TWEE - 74  
(bereidingstijd 30 minuten)

**MENU**

**2 DISHES** - 27  
**3 DISHES** - 37  
chefs' choice

CHEF

*Frank van Thiel*

*Brunch*

**FRESH FRUIT SALAD** - 9

**YOGHURT GRANOLA EN GRANAAT APPEL** - 9

**AÇAI BOWL** BANAAN, AMANDEL EN BLAUWE BES - 11

**STEAK TARTAAR** 110 GR. - 16

**CHOPPED STEAK SANDWICH** MET GRUYÈRE KAAS EN GEBAKKEN EI - 18

**BLUE BERRY PANCAKES** MAPLE SYRUP - 10

**BRIOCHE FRENCH TOAST** GEROOKTE BACON EN MAPLE SYRUP - 10

**SIMMENTALER ENTRECÔTE** 250 GR. MET FRITES EN BÉARNAISESAUS (J) - 38

*Eggs*

**EGGS BENEDICT** HAM EN HOLLANDAISESAUS - 8 / 15

**EGGS FLORENTINE** SPINAZIE EN HOLLANDAISESAUS (V) - 7 / 13

**EGGS ROYALE** GEROOKTE ZALM EN HOLLANDAISESAUS - 9 / 17

**OMELETTE AUX FINES HERBES** OMELET MET GROENE KRUIDEN (V) - 13

**SHAKSHUKA** GEPOCHEERDE EIEREN IN EEN SAUS VAN GEKRUIDE TOMATEN (V) - 16

**SCRAMBLED EGGS** IN BLADERDEEG MET SPINAZIE EN GUANCIALE SPEK - 12

**SIDES**

FRITES & MAYONAISE - 4.5  
GEROOKTE ZALM - 6

AVOCADO - 4  
BACON - 4

*Sweet & Cheese*

**ICE CREAM SANDWICH** BRIOCHE, PINDAKAAS EN CHOCOLADE - 7

**OOSTENRIJKSE DUMPLINGS** MET PRUIMEN (bereidingstijd 15 minuten) - 9

**CITROEN SPONGECAKE** MET BOSBESSENCOMPOTE EN AMANDEL - 8

**KAAS ASSORTIMENT** MET MET NOTEN- EN FRUITBROOD - 9