

APPETIZERS

Voor de hele dag

Slakken in kruidenboter	14
Oeufs mayonaise	7
Oysri Ierse oesters <i>per stuk</i>	5
Pata Negra <i>50 gr / 100 gr</i>	10/19
Focaccia, puntpaprika, ansjovis, gremolata	8
Gefrituurde pompoen, granaatappel, limoenyoghurt	8
Kaasselectie van fromagerie L'Amuse	15

LUNCH AANRADER

Wisselend lunchgerecht, snel en in het seizoen

Pasteitje kalfsragout, paddenstoelen, groene salade	22,5
Pasteitje paddenstoelenragout, groene salade	18,5

BIB GOURMAND MENU

De gastheer of -vrouw licht graag toe wat de chef vandaag serveert

Drie gangen chef's menu	45
Vier gangen chef's menu	55

BIJGERECHTEN

Frites, mayonaise	6
Gemengde salade	6
Seizoensgroenten	7
Gemengde gebakken paddenstoelen	7

UIT DE KEUKEN

Kies à la carte of bestel het Bib Gourmand menu

Steak tartare, miso, haringkaviaar, pommes paille	20
Éclair, bloedworst, appel, buikspek, rode ui, biet	18
Yellowtail, venkel, grapefruit, beurre blanc, ponsu	22
Paté en croûte, konijn, lever, pruim, enoki	20
Oosterse strandkrabsoep, garnaal, kokos, koriander	17
Notenbrioche, gepocheerd ei, vacherin, dragoncrème	18
Proeverij van diverse voorgerechten	42

Pithivier, wilde eend, eendenlever, paddenstoel	32
Spitskool roti, knolselderij, cantharellen, beurre rouge	28
Gerookte schelvis, zuurkool, riesling beurre blanc	29
Gebraden schol, witlof, Pata Negra, parmezaan, Oloroso	28
Hertenbout, groentenstoof, chocolade-bramen saus	29

Huisgemaakt softijs, toppings	8,5
Poire belle Hélène, kaneelijs, amandel, chocoladesaus	12,5
Île flottante, roze praliné, cassis, vanillesaus	11
Operataart, koffie, chocolade, kardamom-espresso ijs	11
Flan, zwarte sesam, houtskool	7

SPECIALITEITEN

Ribeye <i>250 gr</i> , salade, frites, béarnaise	42,5
Royal Belgian Osietra kaviaar <i>30 gr</i> , blini's	110

Allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten!

Ambachtelijk, product gefocust, bistrostijl, f ck tilapia, allergeneninfo beschikbaar, boter maakt alles lekker, seizoensgebonden, drink goede wijnen

BAKERY CAFE

WILS

A'DAM

