

BROOD & PATISSERIE

We bakken elke dag verse patisserie
en brood met Nederlandse en Franse granen

Hele broden en patisserie *voor thuis*
vraag de bediening naar de smaken vanaf 6

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, lardo, ansjovis	7
Gefrituurde pompoen, granaatappel, limoenyoghurt	8
Kaasselectie van fromagerie L'Amuse	15
Frites, mayonaise	6

LUNCH AANRADER

Wisselend lunchgerecht, snel en in het seizoen
Tot 14.00 uur

Pasteitje, kalfsragout, bospaddenstoelen	19
<i>vegetarisch mogelijk</i>	17

UIT DE KEUKEN

Kies à la carte of bestel het chef's menu

Picanha, filet americain, ansjovismayonaise	19
Paté en croûte, bloedworst, appel, compote	17
Dorade, ceviche, rode grapefruit, rammenas	19
Ravioli, reuzengarnaal, Thai basil, krabschuim, sereh	20
Gefrituurd Hoeve-ei, aardpeer, koningsoesterzwam	18
Ossenstaartbouillon en croûte, madeira	16
Pithiviers, pompoen, knolselderij, bietensaus <i>25 min</i>	22
Tamme eend, saucijzenbroodje, rode kool, kweeper	26
Skrei kabeljauw, tarbais bonen, gerookte paling, rode wijnjus	28
Kalfsentrecote, zwezerik, witlof, Olorosso	32,5
Huisgemaakt softijs & toppings	8,5
Soufflé, bloedsinaasappel, bourbon vanilleroomijs	12,5
Mont blanc, cassis, kastanje	9
Éclair, chocolade, koffie	9
Macaron, Earl Grey parfait, bergamot	9

CHEF'S 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

Alle gerechten en menu's worden geserveerd met
ons brood en de allerlekkerste garnituren.

Beurre de Baratte, onze boter uit Normandië is trouwens ook
te koop voor thuis

Beurre de Baratte met fleur de sel *100 gr* 5,5

Allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten!

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

BAKERY CAFE

WILS

A'DAM

