

## 'Kleine kaart'

<b>Broodplank</b> met aioli, tapenade & kruidenboter	€ 6,50
<b>Vleesplank</b> met spianata romana, coppa di parma, huisgemaakte paté & picalily	€ 12,50
<b>Visplank</b> met gerookte 'vishuis'zalm, pepermakreel, boquerones & 4 stuks kwekkeboom garnalenkroketten	€ 15,50
<b>Kaasplank</b> mooie selectie uit binnen-en-buitenland	€ 11,50
<b>Borrelplank deluxe</b> voor ieder wat wils (alle planken met vers gebakken brood & gezouten boter)	€ 13,50
<b>Rillettes</b> huisgemaakt van eend met boerenbrood	€ 8,50
<b>Gamba's</b> in kruidenolie & knoflook	€ 9,50
<b>Chorizo</b> gebakken met peer & sherry	€ 7,50
<b>Patatas bravas</b> , met pittige saus	€ 5,50
<b>Lamsgehaktballetjes</b> in tomatensaus	€ 7,50
<b>Mergpijpjes</b> , met gerookt maldon zout & geroosterd brood	€ 6,50
<b>Bitterballen</b> (de Bourgondiër kroketterij, 8 stuks)	€ 6,50
<b>Vegetarische bitterballen</b> (8 stuks)	€ 6,50
<b>Gemengd bittergarnituur</b> (12 stuks)	€ 6,50
<b>Portie 'Rotterdamsche oude'</b> met krotenmosterd	€ 6,50

# Menu Classique

Om de maand proberen wij u te verrassen met een 'thema'menu

Dit keer kunt u genieten van een aantal mooie,

Franse bistrot klassiekers

## **Cuisses de grenouilles**

€ 9,50

*In roomboter gebakken kikkerbiljetjes met peterselie & knoflook*

## **Escargots**

€ 10,50

*In de schelp met kruidenboter & brood om te dopen*

## **Cocktail de crevettes**

€ 10,50

*Roze & Hollandse garnalen met grapefruit & cocktailsaus*

\*

## **Confit de canard Alsacienne**

€ 19,50

*Gekonfijte eendenbout met zuurkool, krieltjes & jus*

## **Boeuf Bourguignon**

€ 17,50

*Klassieke runderstoof met rode wijn, champignons, buikspek & uitjes*

## **Steak frites**

€ 17,50

*Gegrilde Black Angus runderfilet met huisgemaakte bearnaise saus*

*Hoofdgerechten geserveerd met groentengratin & verse frites*

## voorgerechten

### **Carpaccio d'Oude Stoep**

€ 11,50

*Van het entrècôttestuk, met pecorino, pancetta, hazelnoot & olijfolie*

### **Steak tartare**

€ 10,50

*Van black angus rund, Klassiek op smaak gebracht*

### **Kreeftensoep**

€ 9,50

*Huisgemaakt, licht gebonden, met crème fraîche & garnaltjes*

### **Voorproeverij**

€ 12,50

*½ carpaccio, kleine steak tartare & een glaasje kreeftensoep*

## Hoofdgerechten

Geserveerd met daggroenten & huisgemaakte frites

### **Vis:**

### **Scholfilet**

€ 16,50

*Met kappertjes, sjalotjes & peterselie, afgeblust met citroen & witte wijn*

### **Tonijnsteak** (±150gr.)

€ 19,50

*Gegrild, geserveerd met tartaarsaus*

### **Bretons vispotje**

€ 17,50

*Diverse soorten vis, in kreeftenfond, gegratineerd met bechamel*

## Vlees:

**Rump steak** (200gr.) € 18,50

*Mooie malse biefstuk van Black Angus, saus naar keuze  
(kalfsjus, peper, champignon, blauwe kaas, port)*

**Saté babi** € 14,50

*Pittig gemarineerde, varkenshaasspies met pindasaus, gebakken uitjes  
& casave kroepoek*

**Beefburger** (225gr.) € 15,50

*100 % Black Angus, met tomaat, boerencheddar, spekmayonaise, ui, op een  
brioche broodje*

**Tante Door kipfilet suprême** € 17,50

*Vrije uitloop kipfilet met pootje in pancetta, sous-vide gegaard, met krieksaus*

## Vegetarisch:

**Vega burger** € 15,50

*Gehakt van paddestoelen, polenta & tahoe, rode uien & geitenkaas  
op een brioche broodje*

**Tartelettes Caprese** € 15,50

*Hartige taartjes gevuld met mozzarella, kerstomaatjes, crème fraîche &  
basilicum*

**Voor de kids:** € 9,50

**Kipschnitzel**, met friet, appelmoes & zoete peentjes

**Pasta bolognese**, verse pasta met gehaktsaus

## Nagerechten

**Taart van het moment** € 10,50

*Altijd huisgemaakt, met bijpassend ijs (zie spiegel)*

**Dame Blanche** € 8,50

Bourbon vanille roomijs met pure chocoladesaus & geslagen room

**Panna cotta** € 8,50

*van kokosmelk, met frambozencoullis & gemarineerde aardbeien*

**Naproeverij** € 11,50

*Stukje taart, panna cotta, ijs naar keuze*

**Kinderijsje** € 4,50

*2 bollen ijs naar keuze met slagroom ; vanille, chocolade, pistache, aardbei*

## Warme dranken

Koffie, espresso (decafe + € 0,30) € 2,20

Cappucino, koffie verkeerd € 2,50

Latte macchiato € 2,80

Thee, diverse smaken € 2,20

Verse muntthee € 3,00

Irish coffee € 6,70

Italian coffee € 6,70

French coffee € 6,70

Spanish coffee € 6,70

D.O.M. coffee € 6,70

Warme chocomel (slagroom +€ 0,50) € 2,50

## Een snoepje bij de koffie? Of na de maaltijd?

Zuidam Distillers is één van de laatste zelfstandige distilleerderijen van Nederland die al haar distillaten en extracten nog op ambachtelijk wijze binnen het eigen familiebedrijf maakt en verwerkt. Op basis van zuiver natuurlijke grondstoffen creëren wij een breed palet aan liqueuren, genevers, gin & whisky. Vanzelfsprekend worden er geen kunstmatige geur-, kleur- en smaakstoffen gebruikt.

### **Likeuren: € 3,50**

Speculaas, Cherry, Fraise, Poire William, Mandarine, Café, Chocolat, Butterscotch

### **Gedistilleerd:**

Oude genever (1 jaar) € 2,50

Oude genever (5 jaar) € 4,50

Spelt genever € 3,50

Superior genever € 3,80

Gelagerde korenwijn € 4,50