



Eten

Lunch Tot 16:00

Halloumi - 13,5

Krokante Cypriotische schapenkaas met tzatziki, zoetzure rode ui en wortellinten. Geserveerd op Pugliaans platbrood.

Carpaccio - 12

Dun gesneden rundermuis met chimichurrimayonaise, pecorino, rucola en krokante maïs. Geserveerd op licht zuurdesembrood.

Tonijnsalade - 10,5

Frisse tonijnsalade, Granny Smith appel, radijs en kappertjes. Geserveerd op licht zuurdesembrood.

Geroosterde groente - 11

Met zoete aardappelcrème, feta en pecannoten. Geserveerd op licht zuurdesembrood.

Warme lunch

Pulled chicken - 12,5

Van de smoker, met pico de gallo en sour cream. Geserveerd op een brioche bun.

Kroketten op brood - 10,75

Rundvleeskrokette van Hollandse dubbeldoelkoeien met mosterd. Geserveerd op licht zuurdesembrood.

Ook vegetarisch verkrijgbaar!

Croque monsieur - 13

Tosti superdeluxe, met gruyère, cheddar en boerenham. Geserveerd op licht zuurdesembrood.

Ook vegetarisch verkrijgbaar! - 11,5

Bijgerechten

Frites & mayo - 5

Frisse salade - 5

Wij kunnen onze sandwiches serveren op een glutenvrij alternatief. Supplement +1

Gepocheerde eieren

Eggs Arlington - 14,5

Twee gepocheerde eieren op briochebrood met gerookte Noorse zalm en hollandaisesaus.

Eggs Benedict - 13,5

Twee gepocheerde eieren op briochebrood met boerenachterham en hollandaisesaus.

Eggs Florentine - 12

Twee gepocheerde eieren op briochebrood met spinazie en hollandaisesaus.



Bonnel

hele dag

Om te delen

of niet...

Plankje worst - 12

Monsieur Saucisson worstje met knapperige flute, olijven en olijfolie.

Plankje brood - 5

Een knapperige flute met aioli en olijfolie.

Nachos - 13,5

Met verse kaas, guacamole, tomatensalsa en crème fraîche. Met pulled chicken +4

(Vega) Bittergarnituur - 12,5

Mix - 14 stuks

Snacks

Frites & mayo - 5

Met Frites van de Tijger.

Krokante bloemkool - 7,5

Met mangochutney - 6 stuks

Krokante artisjok - 7,25

Met amandel aioli - 8 stuks

(Vega) Bitterballen - 7,5

Met mosterd - 6 stuks

Gefrituurde spiering - 7

Met citroenmayo.

Krokante kip - 8,25

Met Japanse mayo en chiliflakes.

Arancini - 7,5

Gevuld met risotto, kaas en tomaat. Met basilicummayo - 6 stuks

Garnalencurrykroketjes - 7,5

Met Kewpie mayo - 6 stuks

Oesterzwamkroketjes - 9

Met chimichurrimayo - 6 stuks

All day

Salade

🌿 Aubergine - 16,5

Aubergine van de grill met antiboise, paprikacrème, feta en zonnebloempitten.
Geserveerd met brood.

Caesar - 18

Een stevige Caesar met little gem en huisgemaakte ansjovisdrinking, Parmezaanse kaas, krokante pancetta, malse sousvide gegaarde kipfilet en een halfzacht gepocheerd eitje.

Soep

Dagsoep

Vraag ons team!

Warm

🌿 Halloumiburger - 18,5

Krokante Cypriotische schapenkaas op Pugliaans platbrood met tzatziki, zoetzure rode ui en wortellinten.
Geserveerd met frites en een frisse koolsla.

Rundvleesburger - 19,75

Black Angus burger (180gr) op een briochebol met bacon, tomaat, augurk en een huisgemaakte burgersaus.
Wij serveren de burger medium gebakken.
Geserveerd met frites en een frisse koolsla.
Met kaas +1

Spareribs - 18,5

Super malse halve rib met knoflooksaus.
Geserveerd met frites en een frisse koolsla.
Hele rib +8,5

Mosselen

Mosselen - 22,5

Op klassieke wijze. Met frites, cocktailsaus en remouladesaus.

Lieve gasten, tussen 16:00 en 17:00 serveren we eventjes geen all day gerechten. De keuken maakt zich dan klaar voor het diner. Borrelhappen kunnen wel gewoon besteld worden!

Diner

vanaf 17:00

Voor

Carpaccio - 13,5

Dun gesneden rundermuis met chimichurrimayonaise, pecorino, rucola en krokante maïs.

Gravad lax - 13,5

Met frambozen-citrusreductie, mierikswortelcrème en gedroogde olijvenrumble.

🌿 Artisjok - 12

Krokante artisjok met amandelaïoli, frisse salade en kruidenolie.

Hoofd

Brisket - 27

Brisket van de Texas smoker met kalfsjus en seizoensgroenten.
Geserveerd met frites.

Dorade - 24

Doradefilet met Franse peterseliesaus, zoete aardappelcrème en seizoensgroenten.

🌿 Curry - 19,5

Kruidige vegetarische linzencurry met bulgur, gegrilde groenten, gepocheerd ei, mangochutney en koriander.

Na

Sticky toffee

banana bread - 8,5

Bananenbrood met kaneel van IJscuypje, caramelsaus en pecannoten.

Wijnsuggestie: Pedro Ximénes 1927

Eton Mess - 9,5

Verse aardbeien, meringue, mascarpone en slagroom.

Wijnsuggestie: Sauternes

Onze wijnkaart met vertrouwde én verrassende wijnen vind je op de achterzijde van de menukaart. Hulp nodig? Laat het ons weten!