

LUNCH

tot 16 uur / until 4PM

BROOD / BREAD

Rib eye, zoet-zuur, jalapeño **7,50**
Rib eye, sweet & sour, jalapeño

Burrata, caponata **6,50**
Burrata, caponata

Gerookte makreel, avocado, komkommer, lente-ui **7,00**
Smoked mackerel, avocado, cucumber, spring onion

SALAD(E)

Mesclun, biet, venkel, tomaat, radijs, pijnboompitten **12,50**

Met keuze uit: • Gerookte makreel • Burrata of • Prosciutto
Mesclun, beetroot, fennel, tomato, radish, pine nuts
With choice of: • Smoked mackerel • Burrata or • Prosciutto

WARME GERECHTEN / WARM DISHES

Croque-monsieur **6,00**
Croque-monsieur

Croque-madame **7,00**
Croque-madame

Paddenstoelen-pompoen ravioli, pastinaak, pompoen, cavolo nero, pijnboompitten, salieboter **17,50**
Mushroom-pumpkin ravioli, parsnip, pumpkin, cavolo nero, pine nuts, sage

2-GANGEN LUNCHMENU / 2-COURSE LUNCH MENU

Voorgerecht en hoofdgerecht **18,50**
Starter and main course

ZOET / SWEET

Chocolade brownie, vanille, framboos **6,00** ☞ #63
Chocolate brownie, vanilla, raspberry

Citroentaart, vanille, framboos **7,50** ☞ #60
Lemon pie, vanilla, raspberry

Dessert menu (zie krijtbord) **7,50**
Menu dessert (see chalkboard)

HIGH WINE

elk weekend tot 16 uur, every weekend until 4PM

Glas Cava, etagère gevuld met crostini's, blini's, sandwiches en scones **17,50 p.p.**
Glass crémant de Loire, étagère filled with crostinis, blinis, sandwiches and scones



Polaroid picture **3,00**

Geef uw dieetwensen of voedselallergieën aan ons door.
Please inform us if you have any dietary restrictions or allergies.

BITES

beperkte keuze na 22:30 uur /
limited selection after 10:30 PM

Gemengde noten **5,50**
Mixed nuts

Olijven **5,50**
Olives

Brood, Normandische
gezouten boter **4,50**
Bread, Norman salted butter

Radijs, olijfolie,
Maldon-zout **4,00** ☞ #93
Radish, olive oil, Maldon-salt

Blikje sardines op olijfolie,
citroen, brood **10,50** ☞ #19
*Can of sardines on olive oil,
lemon, bread*

St Félicien (koemelkkaas) uit de oven,
geserveerd met brood **13,50** ☞ #54
*St Félicien (cheese) from the oven,
served with bread*

Oesters Fine de claire No 3
(per stuk) **2,50** ☞ #95/15
Oysters Fine de claire No 3 (per piece)

Garnalenkroketjes (5 stuks),
rouille **10,00** ☞ #55
Shrimp croquets (5 pcs), rouille

Bitterballen (6 stuks),
Dijonmosterd **7,00** ☞ #fluitje
*Bitterballen (savory snacks,
6 pcs), Dijon mustard*

Bieterballen (6 stuks),
mierikswortel-yoghurt **8,50** ☞ #8
*Bieterballen (vegetarian savory
snacks, 6 pcs), horseradish-yogurt*

KAAS/CHEESE CHARCUTERIE

Selectie van 3 / 6 kazen,
brood & vijgen **9,00 / 18,00** ☞ #64/62
Selection of 3/6 cheeses, bread & figs

Selectie van 3 / 6 charcuterie,
brood & cornichons **9,00 / 18,00** ☞ #4
*Selection of 3/6 charcuterie,
bread & cornichons*

3 kazen, 3 charcuterie,
brood, vijgen & cornichons **18,00**

Rayleigh
& Ramsay
wine beer coffee food

DIN(N)ER

16:00 tot 22:30 uur / 4 PM until 10:30 PM

FORMULEMENU / FORMULA MENU

Wisselend driegangenmenu (zie krijtbord) **28,50**

Three course menu (see chalkboard)

Extra gang oesters (per stuk) **2,50**

Extra course oysters (per piece)

Extra gang kaas (selectie van 3 kazen) **8,50**

Extra course cheese (selection of 3 cheeses)

GERECHTEN / DISHES

Rib-eye uit onze houtskooloven, little gem, chimichurri **20,50** ☞ #27/85

Rib eye from our charcoal grill, little gem, chimichurri

Hele dorade, groene asperges, zee kraal, venkel **25,00** ☞ #55/96

Whole dorade, green asparagus, samphire, fennel

Pulpo, chorizo, kokkel, zee kraal, venkel, kikkererwt **16,50** ☞ #37/67

Pulpo, chorizo, clams, samphire, fennel, chickpeas

Paddenstoelen-pompoen ravioli, pastinaak, pompoen, cavolo nero,

pijnboompitten, salieboter **17,50** ☞ #4/30

Mushroom-pumpkin ravioli, parsnip, pumpkin, cavolo nero, pine nuts, sage

WAT KLEINER / BIT SMALLER

Gemarineerde zalmtartaar, zoetzuur, citroenmayonaise **11,00** ☞ #82/78

Marinated salmon tartar, sweet & sour, lemon mayonnaise

Groene asperges, balsamico, Parmezaan **10,00** ☞ #41/47

Green asparagus, balsamic, parmesan

Burrata, spinazie, biet, olijf, basilicum, pijnboompitten **11,00** ☞ #9/90

Burrata, spinach, beetroot, olive, basil, pine nuts

BIJGERECHTEN / SIDE DISHES

Geroosterde aardappels, chipotle-mayonaise **4,00**

Roasted potatoes, chipotle-mayonnaise

Franse friet, chipotle-mayonaise **3,00**

French fries, chipotle-mayonnaise

ZOET / SWEET

Chocolade brownie, vanille, framboos **6,00** ☞ #63

Chocolate brownie, vanilla, raspberry

Citroentaart, vanille, framboos **7,50** ☞ #61

Lemon pie, vanilla, raspberry

Dessert menu (zie krijtbord) **7,50**

Menu dessert (see chalkboard)

Sauternes 1er Cru ☞ #60

Sauternes 1er Cru ☞ #60



Polaroid picture **3,00**

Geef uw dieetwensen of voedselallergieën aan ons door.

Please inform us if you have any dietary restrictions or allergies.

BITES

*bepaalde keuze na 22:30 uur /
limited selection after 10:30 PM*

Gemengde noten **5,50**

Mixed nuts

Olijven **5,50**

Olives

Brood, Normandische

gezouten boter **4,50**

Bread, Norman salted butter

Radijs, olijfolie,

Maldon-zout **4,00** ☞ #93

Radish, olive oil, Maldon-salt

Blikje sardines op olijfolie,

citroen, brood **10,50** ☞ #19

Can of sardines on olive oil,

lemon, bread

St Félicien (koemelkkaas) uit de oven,

geserveerd met brood **13,50** ☞ #54

St Félicien (cheese) from the oven,

served with bread

Oesters Fine de claire No 3

(per stuk) **2,50** ☞ #95/15

Oysters Fine de claire No 3 (per piece)

Garnalenkroketjes (5 stuks),

rouille **10,00** ☞ #55

Shrimp croquets (5 pcs), rouille

Bitterballen (6 stuks),

Dijonmosterd **7,00** ☞ #fluitje

Bitterballen (savory snacks,

6 pcs), Dijon mustard

Bieterballen (6 stuks),

mierikswortel-yoghurt **8,50** ☞ #8

Bieterballen (vegetarian savory

snacks, 6 pcs), horseradish-yogurt

KAAS / CHEESE

CHARCUTERIE

Selectie van 3 / 6 kazen,

brood & vijgen **9,00 / 18,00** ☞ #64/62

Selection of 3/6 cheeses, bread & figs

Selectie van 3 / 6 charcuterie,

brood & cornichons **9,00 / 18,00** ☞ #4

Selection of 3/6 charcuterie,

bread & cornichons

3 kazen, 3 charcuterie,

brood, vijgen & cornichons **18,00**

3 cheeses, 3 charcuterie,

**Rayleigh
& Ramsay**
wine beer coffee food