

**3-Gangen  
À la Carte**

**cantine**

Voorgerecht	<p><b>Witlof</b> soubisse, hazelnoot, appelcider glaze <i>soubisse, hazelnut, apple-cider glaze</i></p> <p><b>Runder Tartaar</b> gedroogde oester, gepekeld eidooyer, zuurdesem <i>beef tartare, dried oyster, cured egg yolk, sourdough</i></p>
Hoofdgerecht	<p><b>Spitskool</b> artisjok crème, zwarte knoflook, zuurkool-beurre blanc <i>pointed cabbage, artichoke cream, black garlic, beurre blanc</i></p> <p><b>Pieterman</b> bouillabaise, geroosterde courgette, kruidensalade <i>weever, bouillabaise, roasted zucchini, herb salad</i></p> <p><b>Poussin á la Cantine</b> kippenjus van gebrande paprika, knolselderijboter <i>paprika chicken jus, caramelised celeriac butter</i></p> <p><b>Dry aged Côte de Boeuf (2 pers)</b> little gem, frites, sauce bordelaise <i>sauce bordelaise, little gem, frites</i> supplement 19 p.p.</p> <p><b>Vis van de Dag (2 pers)</b> orzo, radicchio, sinaasappeldressing <i>catch of the day, orzo, radicchio, orange dressing</i> supplement 16,5 p.p</p>
Nagerecht	<p><b>Panna Cotta</b> rum-rozijn, karamel, kaneel, amandelcrumble <i>rum-raisin caramel, cinnamon, almond crumble</i></p> <p><b>Duindoornbes Sorbet</b> meringue, bloedsinaasappel, gekonfijte citroen <i>sea buckthorn sorbet, meringue, blood orange, confit lemon</i></p>

Wij serveren tijdens je bezoek ons gezuiverde, duurzame mineraal en/of bruiswater. Hiervoor wordt per persoon 3,5 euro in rekening gebracht.  
*We serve purified, sustainable still and/or sparkling mineral water during your visit. A charge of €3.50 per person applies.*

## À la Carte

### Voorgerecht

#### **Witlof 13,5**

soubisse, hazelnoot, appelcider glaze  
*soubisse, hazelnut, apple-cider glaze*

#### **Witte Asperge 13,5**

shisoblad, wei schuim, zwarte knoflook  
*shisoleaf, whey foam, black garlic*

#### **Hamachi 16,5**

gebarbecuede romaine, zeekraal, kweeper  
*barbecued romaine, samphire, fermented quince*

#### **Gamba Crudo 14,5**

mierikswortelcrème, karnemelk, San Marzano tomaat  
*horseradish cream, buttermilk, San Marzano tomato*

#### **Runder Tartaar 14,5**

gedroogde oester, gepekeld eidooyer, zuurdesem  
*beef tartare, dried oyster, cured egg yolk, sourdough*

### Hoofdgerecht

#### **Spitskool 23,5**

artisjok crème, zwarte knoflook, zuurkool-beurre blanc  
*pointed cabbage, artichoke cream, black garlic, beurre blanc*

#### **Pieterman 25,5**

bouillabaise, geroosterde courgette, kruidensalade  
*weever, bouillabaise, roasted zucchini, herb salad*

#### **Poussin à la Cantine 26,5**

kippenjus van gebrande paprika, knolselderijboter  
*paprika chicken jus, caramelised celeriac butter*

#### **Lamsschouder 29,5**

daslookpesto, risotto, lamsjus  
*lambshoulder, ramsonpesto, risotto, lambsjus*

#### **Dry aged Côte de Boeuf 89 (2 pers)**

sauce bordelaise, little gem, frites  
*dry aged côte de boeuf, sauce bordelaise, little gem, frites*

#### **Vis van de Dag 84 (2 pers)**

orzo, radicchio, sinaasappeldressing  
*catch of the day, orzo, radicchio, orange dressing*

### Bijgerecht

#### **Frites met Mayonaise 6**

*frites, mayonnaise*

#### **Little gem met Citroenvinaigrette 6**

*little gem, lemon vinaigrette*

#### **Seizoensgroenten 7**

*seasonal vegetables*

Allergie? Vraag naar onze allergenenkaart.  
*Allergies? Please ask for our allergen menu.*

Nagerecht

**Profiterole 13**

gegrilde vanilleroom, hazelnootpraliné, chocoladesaus  
*grilled vanilla cream, hazelnut praline, chocolate sauce*

**Panna Cotta 13**

rum-rozijn, karamel, kaneel, amandelcrumble  
*rum-raisin caramel, cinnamon, almond crumble*

**Duindoornbes Sorbet 13**

meringue, bloedsinaasappel, gekonfijte citroen  
*meringue, blood orange, confit lemon*

**Kaas 15,5**

een selectie van 3 kazen  
*cheese, selection of three cheeses*

**Espresso Martini 13**