

**3-Gangen
À la Carte**

cantine

Voorgerecht	<p>Geroosterde Prei saffraan beurre blanc, ancho chili-olie, citroentijm <i>roasted leek, beurre blanc, ancho chili oil, lemon thyme</i></p> <p>Runder Tartaar katsuobushi, gepekeld eidooier, zuurdesem <i>beef tartare, katsuobushi, cured egg yolk, sourdough</i></p>
Hoofdgerecht	<p>Spitskool artisjok crème, zwarte knoflook, zuurkool-beurre blanc <i>hispi cabbage, artichoke, black garlic, sauerkraut beurre blanc</i></p> <p>Poussin á la Cantine kippenjus van gebrande paprika, knolselderij boter <i>poussin, burnt paprika chicken jus, celeriac butter</i></p> <p>Côte de Boeuf (2 pers) sauce bordelaise, little gem, frites <i>côte de boeuf, sauce bordelaise, little gem, fries</i> supplement 19 p.p.</p> <p>Vis van de Dag (2 pers) orzo, radicchio salade, sauce meunière <i>catch of the day, orzo, radicchio salad, sauce meunière</i> supplement 16,5 p.p</p>
Nagerecht	<p>Cantaloupe yoghurtijs, citroenverbena, crumble <i>cantaloupe, yogurt ice cream, lemon verbena, crumble</i></p> <p>Duindoornbes Sorbet citroen 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	Geroosterde Prei 13,5 saffraan beurre blanc, ancho chili-olie, citroentijm <i>roasted leek, beurre blanc, ancho chili oil, lemon thyme</i>
	Heirloom Tomaten 13,5 komkommer, geitenkaas, zuurdesem <i>heirloom tomatoes, cucumber, goat cheese, sourdough</i>
	Langoustine 17 tomatenwater beurre blanc, groene aardbei, mierikswortel <i>langoustine, tomato water, green strawberry, horseradish</i>
	Coquille 14,5 gerookte amandelmelk, citrus, huacatay <i>scallop, smoked almond milk, citrus, huacatay</i>
	Runder Tartaar 14,5 katsuobushi, gepekeld eidoier, zuurdesem <i>beef tartare, katsuobushi, cured egg yolk, sourdough</i>
Hoofdgerecht	Spitskool 23,5 artisjok, zwarte knoflook, zuurkool-beurre blanc <i>hispi cabbage, artichoke, black garlic, sauerkraut beurre blanc</i>
	Poussin á la Cantine 26,5 kippenjus van gebrande paprika, knolselderij boter <i>poussin, burnt paprika chicken jus, celeriac butter</i>
	Zeeduivel 29 bouillabaise saus, geroosterde courgette, kruidensalade <i>monkfish, bouillabaise sauce, roasted zucchini, herb salad</i>
	Lamsschouder 29,5 daslookpesto, risotto, lamsjus <i>lambshoulder, ramsonpesto, risotto, lambsjus</i>
	Côte de Boeuf 89 (2 pers) sauce bordelaise, little gem, frites <i>côte de boeuf, sauce bordelaise, little gem, fries</i>
	Vis van de Dag 84 (2 pers) orzo, radicchio salade, sauce meunière <i>catch of the day, orzo, radicchio salad, sauce meunière</i>
Bijgerecht	Frites met Mayonaise 6 <i>fries, mayonnaise</i>
	Little gem met gepekeld rode ui 6 <i>little gem, pickled red onion</i>
	Seizoensgroenten 8 <i>seasonal vegetables</i>

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

- Nagerecht **Profiterole 13**
gegrilde vanilleroom, hazelnootpraliné, chocoladesaus
profiterole, vanilla cream, hazelnut praline, chocolate sauce
- Cantaloupe 13**
yoghurtijs, citroenverbena, crumble
cantaloupe, yogurt ice cream, lemon verbena, crumble
- Duindoornbes Sorbet 13**
meringue, bloedsinaasappel, gekonfijte citroen
sea buckthorn sorbet, meringue, blood orange, confit lemon
- Tartelette 13**
seizoensvruchten, crème pâtissière, amandel
tartelette, seasonal fruit, crème pâtissière, almond
- Kaas 15,5**
een selectie van 3 kazen
cheese, selection of three cheeses
- Espresso Martini 13**