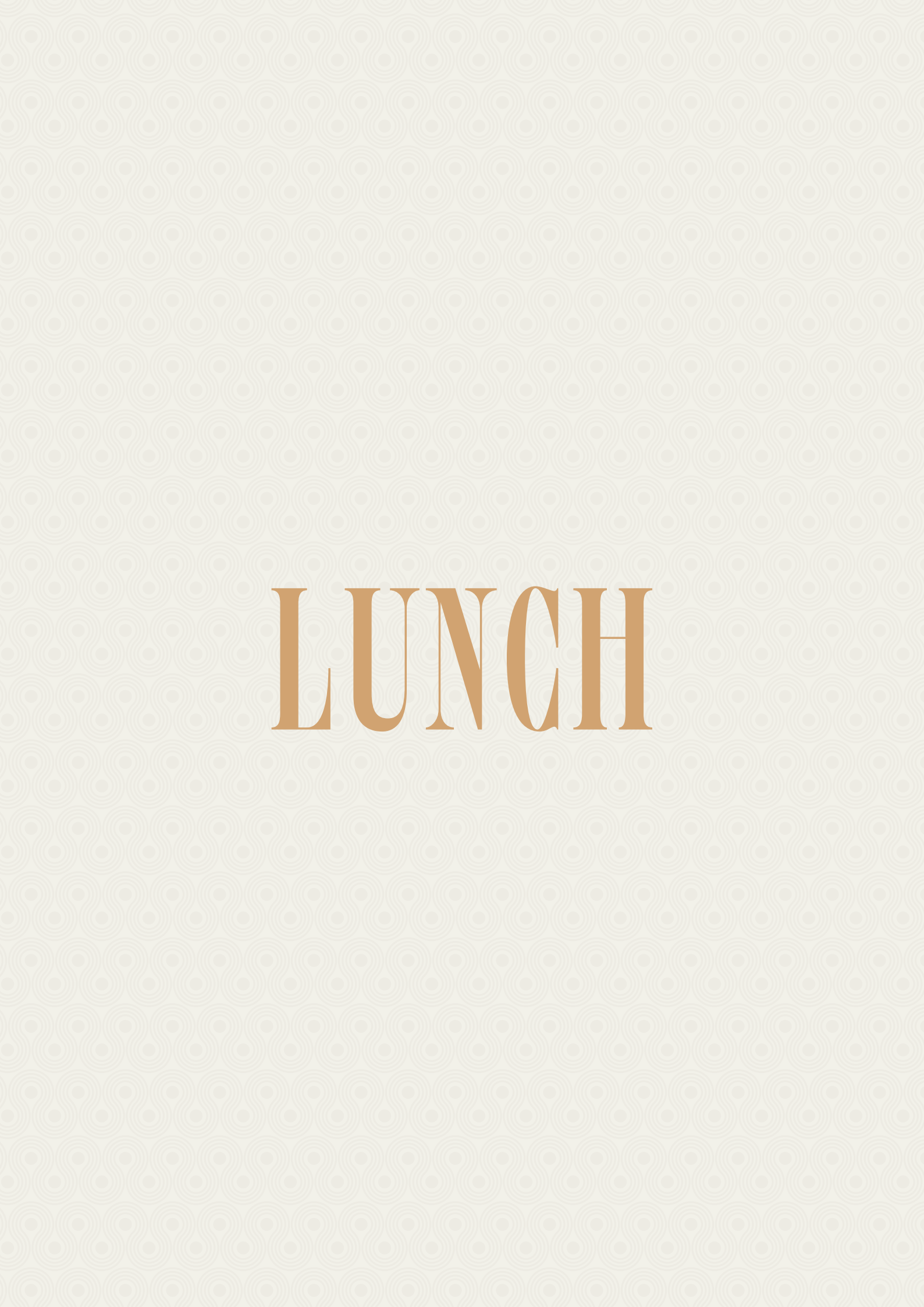




LUNCH

# BROODJES

|                                                                       |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|
| <b>CLUB 33</b>                                                        | 14.5 |
| Krokante kip - bacon - kropsla - tomaat - kaas - chimichurrimayonaise |      |
| <b>JAMBON</b>                                                         | 12.5 |
| Lauwwarne beenham - honing-mosterdmayonaise - cornichons - little gem |      |
| <b>CARPACCIO</b>                                                      | 13.5 |
| Parmezaanse kaas - pijnboompitten - rucola - truffelmayonaise         |      |
| <b>CROQUE MADAME</b>                                                  | 9    |
| Jambon - kaas - gruyère - spiegelei - bechamel                        |      |
| <b>CROQUE</b>                                                         | 6    |
| Ham en/of kaas - ketchup                                              |      |
| <b>KLASSIEKE KROKETTEN</b>                                            | 13.5 |
| Twee rundvleeskroketten - brood - honing-mosterdmayonaise             |      |
| <b>GEROOKTE ZALM</b>                                                  | 14.5 |
| Huisgerookte zalm - ingelegde rode ui - kappertjes - dille            |      |
| <b>TONIJNSALADE</b>                                                   | 13.5 |
| Licht pittig - bosui - ingelegde rode ui - gesmolten kaas             |      |
| <b>BRIE</b>                                                           | 13.5 |
| Walnoot - honing - rood fruit - parmaham                              |      |
| <b>BOSPADDESTOELINKROKETJES</b>                                       | 12.5 |
| Truffel - chimichurrimayonaise                                        |      |

## SHARED DINING

|                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>DUIVELSE GARNALEN</b><br>Chef's geheime recept                                   | 13.5 |
| <b>COQUILLE</b><br>Mosterd - citrus - roomsaus                                      | 14   |
| <b>HUISGEROOKTE ZALM</b><br>Dille - rode ui - citroen - toast                       | 13.5 |
| <b>CEVICHE VAN ROODBAARS</b><br>Citrus - gepofte mais - bloedsinaasappel            | 14   |
| <b>MOSSELEN IN LOOK</b><br>Room - groene kruiden - knoflook                         | 14.5 |
| <b>KREEFTENBISQUE</b><br>Coquille - garnaal                                         | 13.5 |
| <b>STEAK TARTARE</b><br>Kappertjes - augurk - rode ui - toast - kwartelei           | 17   |
| <b>BUIKSPEK</b><br>PX-jus - gesmoorde prei - spicy pistache                         | 14.5 |
| <b>ENTRECOTE</b><br>Getrancheerd - beurre café de Paris                             | 13.5 |
| <b>FOIE GRAS BRÛLÉE</b><br>Eendenlever - miso-karamel                               | 18   |
| <b>MINI-LAMSBURGER</b><br>Brioche - komkommer - creme fraiche - gekarameliseerde ui | 13.5 |
| <b>INDISCHE GEHAKTBALLETJES</b><br>Jus - daikon - gebakken ui                       | 10.5 |
| <b>POMPOEN TARTELETTE</b><br>Geitenkaas - pecannoten                                | 12.5 |
| <b>TARTE TATIN</b><br>Gekaramelliseerde sjalot - geitenkaas - balsamico             | 12.5 |
| <b>GROENTE GYOZA</b><br>Pernod-glacé - gebakken ui - venkel - sinaasappel           | 11.5 |
| <b>UIENSOEP</b><br>Gruyère - toast                                                  | 9    |

## HOOFDGERECHTEN

|                                                                                                      |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>FRANS KIPPETJE</b><br>Kippenjus - blauwe kaassaus                                                 | 23.5        |
| <b>FILET DE BOEUF</b><br>Ossenhaas - PX-jus de veau                                                  | 31.5        |
| <b>BLACK ANGUS BURGER</b> (OOK VEGETARISCH MOGELIJK)<br>Spek - kaas - tomaat - augurk - mangochutney | 21.5        |
| <b>SLIPTONG</b><br>Roomboter - peterselie - citroen   2 of 3 stuks                                   | 29.5   39.5 |
| <b>KABELJAUW</b><br>Prei - creme-fraichesaus                                                         | 28.5        |
| <b>TARTE TATIN</b><br>Gekaramelliseerde sjalot - balsamico                                           | 21          |
| <b>RISOTTO</b><br>Duxelles - bospaddestoelen - truffel                                               | 20          |
| <b>EXTRA SUPPLEMENT: VERSE TRUFFEL</b>                                                               | 7.5         |

## BIJGERECHTEN

|                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| <b>CARRE 33 FONDANT</b><br>Zure room - verse kruiden           | 7.5 |
| <b>ROSEVAL AARDAPPEL</b><br>Knoflook - rozemarijn - tijm       | 7.5 |
| <b>FRIET</b><br>Mayonaise                                      | 5.5 |
| <b>WORTELS</b><br>Gochujang - honing - tuinkruiden - hazelnoot | 7.5 |
| <b>BIMI</b><br>Gegrild - zwarte knoflook - sesam - amandel     | 7.5 |

## NAGERECHTEN

|                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>CREME BRULEE</b><br>Vanille - rietsuiker                                           | 9    |
| <b>TARTE TATIN</b><br>Peer - vanille-bourbonijs                                       | 9.5  |
| <b>CHEESECAKE</b><br>Vanille - kandijkoek - huisgemaakt ijs                           | 10   |
| <b>CHOCOLADE</b><br>Pistachefudge - witte-chocolademousse - huisgemaakt chocolade-ijs | 11.5 |
| <b>KAASPLATEAU</b><br>4 kazen - compote - toast                                       | 15.5 |

## SMALL BITES

|                                                           |               |
|-----------------------------------------------------------|---------------|
| <b>BROOD</b><br>Boter - olijfolie - fleur de sel          | 7.5           |
| <b>OESTERS</b><br>Per stuk   half dozijn   dozijn         | 4   22.5   44 |
| <b>BELGISCHE GEDROOGDE HAM</b><br>80 gram - vers gesneden | 18.5          |

DINER

## SHARED DINING

|                                                                                     |      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>DUIVELSE GARNALEN</b><br>Chef's geheime recept                                   | 13.5 |
| <b>COQUILLE</b><br>Mosterd - citrus - roomsaus                                      | 14   |
| <b>HUISGEROOKTE ZALM</b><br>Dille - rode ui - citroen - toast                       | 13.5 |
| <b>CEVICHE VAN ROODBAARS</b><br>Citrus - gepofte mais - bloedsinaasappel            | 14   |
| <b>MOSSELEN IN LOOK</b><br>Room - groene kruiden - knoflook                         | 14.5 |
| <b>KREEFTENBISQUE</b><br>Coquille - garnaal                                         | 13.5 |
| <b>STEAK TARTARE</b><br>Kappertjes - augurk - rode ui - toast - kwartelei           | 17   |
| <b>BUIKSPEK</b><br>PX-jus - gesmoorde prei - spicy pistache                         | 14.5 |
| <b>ENTRECOTE</b><br>Getrancheerd - beurre café de Paris                             | 13.5 |
| <b>FOIE GRAS BRÛLÉE</b><br>Eendenlever - miso-karamel                               | 18   |
| <b>MINI-LAMSBURGER</b><br>Brioche - komkommer - creme fraiche - gekarameliseerde ui | 13.5 |
| <b>INDISCHE GEHAKTBALLETJES</b><br>Jus - daikon - gebakken ui                       | 10.5 |
| <b>POMPOEN TARTELETTE</b><br>Geitenkaas - pecannoten                                | 12.5 |
| <b>TARTE TATIN</b><br>Gekaramelliseerde sjalot - geitenkaas - balsamico             | 12.5 |
| <b>GROENTE GYOZA</b><br>Pernod-glacé - gebakken ui - venkel - sinaasappel           | 11.5 |
| <b>UIENSOEP</b><br>Gruyère - toast                                                  | 9    |

## HOOFDGERECHTEN

|                                                                                                      |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>FRANS KIPPETJE</b><br>Kippenjus - blauwe kaassaus                                                 | 23.5        |
| <b>FILET DE BOEUF</b><br>Ossenhaas - PX-jus de veau                                                  | 31.5        |
| <b>BLACK ANGUS BURGER</b> (OOK VEGETARISCH MOGELIJK)<br>Spek - kaas - tomaat - augurk - mangochutney | 21.5        |
| <b>SLIPTONG</b><br>Roomboter - peterselie - citroen   2 of 3 stuks                                   | 29.5   39.5 |
| <b>KABELJAUW</b><br>Prei - creme-fraichesaus                                                         | 28.5        |
| <b>TARTE TATIN</b><br>Gekaramelliseerde sjalot - balsamico                                           | 21          |
| <b>RISOTTO</b><br>Duxelles - bospaddestoelen - truffel                                               | 20          |
| <b>EXTRA SUPPLEMENT: VERSE TRUFFEL</b>                                                               | 7.5         |

## BIJGERECHTEN

|                                                                |     |
|----------------------------------------------------------------|-----|
| <b>CARRE 33 FONDANT</b><br>Zure room - verse kruiden           | 7.5 |
| <b>ROSEVAL AARDAPPEL</b><br>Knoflook - rozemarijn - tijm       | 7.5 |
| <b>FRIET</b><br>Mayonaise                                      | 5.5 |
| <b>WORTELS</b><br>Gochujang - honing - tuinkruiden - hazelnoot | 7.5 |
| <b>BIMI</b><br>Gegrild - zwarte knoflook - sesam - amandel     | 7.5 |

## NAGERECHTEN

|                                                                                       |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>CREME BRULEE</b><br>Vanille - rietsuiker                                           | 9    |
| <b>TARTE TATIN</b><br>Peer - vanille-bourbonijs                                       | 9.5  |
| <b>CHEESECAKE</b><br>Vanille - kandijkoek - huisgemaakt ijs                           | 10   |
| <b>CHOCOLADE</b><br>Pistachefudge - witte-chocolademousse - huisgemaakt chocolade-ijs | 11.5 |
| <b>KAASPLATEAU</b><br>4 kazen - compote - toast                                       | 15.5 |

## SMALL BITES

|                                                           |               |
|-----------------------------------------------------------|---------------|
| <b>BROOD</b><br>Boter - olijfolie - fleur de sel          | 7.5           |
| <b>OESTERS</b><br>Per stuk   half dozijn   dozijn         | 4   22.5   44 |
| <b>BELGISCHE GEDROOGDE HAM</b><br>80 gram - vers gesneden | 18.5          |

## MOUSSERENDE WIJNEN

### DOMAINE BOECKEL CRÉMANT D'ALSACE BRUT BLANC DE BLANCS

Auxerrois | Elzas | Frankrijk

9 49

### BOSCHENDAL BRUT ROSÉ 52

Chardonnay, Pinot Noir, Pinotage | Zuid-Afrika

### NICOLAS FEUILLATTE CHAMPAGNE RÉSERVE EXCLUSIVE BRUT 89

Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Noir | Champagne | Frankrijk

## WITTE WIJNEN

Licht, fris & fruitig

GENTRY | Chardonnay | Languedoc | Frankrijk

5.5 28

MASI | Pinot Grigio | Veneto | Italië

6.5 33

JEAN MARC BROCARD CHABLIS | Chardonnay | Chablis | Frankrijk

55

BERONIA | Verdejo | Rueda | Spanje

40

Aromatisch, kruidig & intens

BOSCHENDAL 1685 | Sauvignon Blanc | Franschhoek | Zuid-Afrika

7.5 39

PAUL JABOULET | Viognier | Rhône | Frankrijk

7 35

ANTINORI GUADO AL TASSO | Vermentino | Toscane | Italië

55

WEINGUT ESTERHÁZY | Grüner Veltliner | Burgenland | Oostenrijk

42

Rijk, vol & rond

FEMMES AU JARDIN | Chardonnay | Languedoc | Frankrijk

7 35

DOMAINE BOECKEL | Riesling | Elzas | Frankrijk

8 43

ANTINORI BRAMITO CASTELLO DELLA SALA | Chardonnay | Umbrië | Italië

55

DOMAINE FAIVELEY MEURSAULT | Chardonnay | Bourgogne | Frankrijk

129

FOURNIER SANCERRE LES BELLES VIGNES | Sauvignon Blanc | Loire | Frankrijk

65

## ROSÉ WIJNEN

CHÂTEAU SAINTE ROSELINE | Cinsault, Grenache, Syrah | Côtes de Provence | Frankrijk

7.5 39

GENTRY | Grenache | Languedoc | Frankrijk

5.5 28

## RODE WIJNEN

### Fruitig & soepel

|                                                                                               |     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| <b>GENTRY</b>   Merlot   Languedoc   Frankrijk                                                | 5.5 | 28 |
| <b>MAISON DIDIER</b>   Pinot noir   Languedoc   Frankrijk                                     | 6.5 | 33 |
| <b>MASI BONACOSTA VALPOLICELLA CLASSICO</b>   Corvina, Rondinella, Molinara   Veneto   Italië |     | 45 |
| <b>DOMAINE FAIVELEY</b>   Pinot noir   Bourgogne   Frankrijk                                  |     | 69 |

### Kruidig & vol

|                                                                                                        |   |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|----|
| <b>LA GRASSA 'SELEZIONI'</b>   Primitivo   Puglia   Italië                                             | 7 | 39 |
| <b>ANTINORI PÈPPOLI CHIANTI CLASSICO</b>   Malvasia Nera, Merlot, Sangiovese, Syrah   Toscane   Italië |   | 55 |
| <b>MAISON DIDIER JOUBERT</b>   Grenache, Syrah, Mourvèdre   Languedoc   Frankrijk                      | 9 | 39 |
| <b>BODEGA COLOMÉ MALBEC ESTATE</b>   Malbec   Salta   Argentinië                                       |   | 42 |

### Krachtig & complex

|                                                                           |     |    |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| <b>BOSCHENDAL 1685</b>   Shiraz   Franschhoek   Zuid-Afrika               | 7.5 | 39 |
| <b>LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRE</b>   Carménère   Apalta   Chili            |     | 55 |
| <b>PRUNOTTO BAROLO</b>   Nebbiolo   Piemonte   Italië                     |     | 79 |
| <b>BERONIA RIOJA RESERVA EDICIÓN AUTOR</b>   Tempranillo   Rioja   Spanje |     | 59 |

## ZOET | SHERRY | PORT

### Zoete wijn

|                                                                                      |     |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|----|
| <b>CULEMBORG</b>   MOSCATO   West Kaap   Zuid-Afrika                                 | 5.5 | 28 |
| <b>CLOS L'ABEILLEY SAUTERNES</b>   Sémillon, Sauvignon Blanc   Sauternes   Frankrijk |     | 9  |

### Sherry & Port

|                                                                                            |   |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---|--|
| <b>TIO PEPE NECTAR PEDRO XIMÉNEZ</b>   Pedro Ximénez   Jerez de la Frontera   Spanje       | 7 |  |
| <b>JOÃO PORTUGAL RAMOS PORTO D by DUORUM – TAWNY</b>                                       | 7 |  |
| Tinta Barroca, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional   Duoro   Portugal |   |  |
| <b>JOÃO PORTUGAL RAMOS PORTO D by DUORUM – RUBY</b>                                        | 7 |  |
| Tinta Barroca, Tinta Cão, Tinta Roriz, Touriga Franca, Touriga Nacional   Duoro   Portugal |   |  |

