

APPETIZERS		SOEPEN		EXTRA'S	
Stokbrood met kruidenboter & aioli	5	Bouillabaisse	11	Groenten met kruidenolie	5
Fines de Claires oester rodewijnazijn sjalot citroen	3	Variatie van vissoorten kruiden		Groene salade	5
Fines de Claires oesters rodewijnazijn sjalot citroen ^{1/2 dozijn}	16	Pomodori	8	Frieten met huisgemaakte mayonaise	5
Fines de Claires oesters rodewijnazijn sjalot citroen ^{1/1 dozijn}	30	Crème fraîche groene pesto			
		HOOFDGERECHTEN		SWEET GUILTY PLEASURE	
Charcuterieplank met brood	16	Kruidenrisotto	15	TAARTJES	5 ⁵⁰
Bellota Iberico tomaat toast ^{- 80gr -}	16	Kervel peterselie bieslook rucola Parmezaanse kaas		Hazelnootschuimtaart Granny Smith-taart Pecantaart Chocoladetaart Lemon pie	
VOORGERECHTEN		Quiche	15	Crème brûlée	5 ⁵⁰
Gravad lachs	11	Blue d'Auvergne spinazie noten wittewijnsaus		Madeleine met mascarponecrème ^{-3stuks-}	5 ⁵⁰
Gepekeld zalm dille citroen mascarpone toast komkommer		Gegrilde zalmsteak ^{180gr}	19	Tarte Tatin van appel	5 ⁵⁰
Classic steak tartaar	11	Mousseline asperge kreeftenjus		Huisgemaakt vanille-ijs ^{per bol}	2
Ossenhaas eidooier kropsla toast		Snoekbaars ^{180gr}	20		
Ossenhaascarpaccio 'handgeslagen'	12	Mousseline groene asperge peterselie beurre noisette			
Truffelmayonaise basilicumpesto Parmezaan pijnboompitten rucola		Gebakken gamba's ^{-4 stuks-}	24		
<i>Supplement met eendenleverkrullen</i>	5	Aioli ratatouille bosui brood			
Bento out of the box	20	Geroosterd (heel) Brèsse-kippetje	19		
Crispy sushi zalm wasabi crispy sushi spicy tuna crispy sushi ebi garnaal gefrituurde char siu bao gyoza eend sambai bouillon Thaise kiploempia chillisaus salade van wakame – pinda - bruinebonen crème		Witloftaartje aardappelgratin citroentijmjus			
Caprese Burrata	12	Lamsrack	24		
Multi-culti tomaten basilicum rucola		Aardappelgratin honing tijm ratatouille rodewijnjus ^{4-ribs}	36		
Champignons à l'escargot	11	Rib eye – dry aged ^{-400gr-}	39		
Champignons kruidensaus citroen brood		Gemarineerd aardappelgratin ratatouille rodewijnjus			
		<i>Ook lekker om samen te delen bereidingstijd ca. 35 min.</i>			
		*Alle gerechten serveren wij met frieten, huisgemaakte mayonaise en salade			

**Als je bepaalde dingen niet mag, kan of wilt eten – vanwege een allergie, dieet of omdat je er gewoon geen zin in hebt - laat het ons dan direct weten. Ons keukenteam zorgt voor alternatieven die net zo MANNA zijn.*

***Wij promoten onze brasserie graag op social media. Hiervoor maken wij geregeld foto's in onze brasserie tijdens de lunch of het diner. Laat het vooral weten als je hier om wat voor reden dan ook geen onderdeel van wilt zijn. Wij respecteren en waarborgen uiteraard je privacy.*