

Sandwiches

-Te bestellen op wit of bruin brood-

- Carpaccio** met truffelaioli, geserveerd met rucola, pijnboompitten, Grano Padano en uitgebakken spekjes. € 9
- Kiprollade** met mosterddressing, warm geserveerd op een bedje van rucola en rode ui. € 9
- Tonijnsalade** op licht getoast sandwichbrood en frisse salade met kappertjes en rode ui. € 8
- Gerookte zalm** met een licht scherpe mosterddille saus, geserveerd op een kleine salade met kappertjes en rode ui. € 10
- Gegratineerde geitenkaas** met zachte honing, geserveerd met uitgebakken spekjes en een kleine salade. ✓ € 9
- Brie** uit de oven met honing en walnoten, afgemaakt met een beetje rucola en zongedroogde tomaten. ✓ € 9
- Omelet** romig gebakken en geserveerd met een salade. Uit te breiden met zalm, kip, spek of kaas. (+1,50 per supplement) ✓ € 8

<p>Broodje hamburger 'La Retraite' € 10</p> <p>Een licht geroosterd brioche bolletje met een huisgemaakte mediumplus gebakken runderhamburger, geserveerd met cheddar, truffelaioli, sla, tomaat, komkommer en rode ui.</p>
--

Heeft u allergieën of intoleranties? Geef dit alstublieft van te voren aan ons aan.

✓ Vegetarisch of vegetarisch mogelijk.

Wisselende specialiteiten

–Te vinden op onze krijtborden–

Quiche	€ -
Stoofvlees	€ 10
Risotto	€ -
Soep	€ -

Onze wisselende gerechten zijn vaak vegetarisch! ✓

Gemengde salades

–Geserveerd met stokbrood en kruidenboter–

Gegratineerde geitenkaas op toast, geserveerd met honing en uitgebakken spekjes. ✓ € 9,5

Gerookte zalm met licht scherpe mosterddille saus, rode ui en kappertjes. € 10

Kiprollade aangemaakt met mosterddressing en zongedroogde tomaten. € 9,5

Focaccia

–Huisgemaakt focacciabrood van het grillijzer, warm geserveerd–

Salami & kaas.	€ 4,5
Brie, walnoten en honing. ✓	€ 6
Geitenkaas, honing en tijm. ✓	€ 6

Onze focaccia's zijn een uitstekende keuze voor de kleine eter!

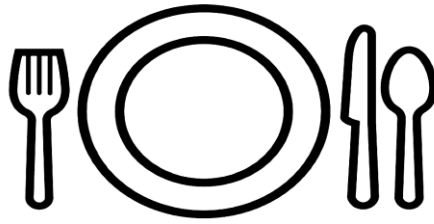
Soep

–Huisgemaakt–

Tomatensoep geserveerd met room en stokbrood. ✓ € 5

Heeft u allergieën of intoleranties? Geef dit alstublieft van te voren aan ons aan.

✓ Vegetarisch of vegetarisch mogelijk.

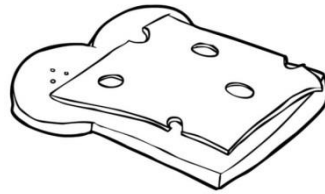


kinderkaart

-Onderstaande gerechten serveren wij alleen aan kinderen tot 12 jaar-

Boterham

(Gesmolten) kaas	€ 2,50
(Gesmolten) kaas & salami	€ 3
(Gesmolten) Brie	€ 3,5



Uit de (frituur)pan

Pannenkoek	€ 5
Gebakken ei (op brood)	€ 4
Pasta met tomatensaus	€ 4,5
Frietjes met (bitterballen, kipnuggets of kaasstengels)	€ 7,5
Tomatensoep	€ 3

Tot Slot

Bolletje ijs	€1,75
Appeltaart	€3,-
Chocolade brownietaart	€3,-

Warme drank

–Ook mogelijk zonder cafeïne–

Koffie	€ 2
Espresso	€ 2
Dubbele espresso	€ 3,75
Cappuccino	€ 2,5
Latte macchiato	€ 2,75
Koffie verkeerd	€ 2,75
Flat white	€ 4,25
Espresso macchiato	€ 2,25
Warme chocomel	€ 2,5
+ Slagroom	€ 0,5
Thee	€ 2,5
Verse muntthee	€ 2,75

lets erbij? Wij hebben
lekkere huisgemaakte
taarten!

Speciale koffie

–Geserveerd met slagroom–

Irish coffee	€ 6,5
Spanish coffee	€ 5,5
Italian coffee	€ 6,5
French coffee	€ 6,5

Theesmaken

Citroen & gember

Verveine

Cylon

Rooibos

Groen: sencha

Groen: jasmijn

Groen: sinaasappel

Rood fruit

Vanille caramél

Earl grey

Frisse dranken

–Geserveerd met of zonder ijs–

Cola	€ 2,5
Cola zero	€ 2,5
Fanta	€ 2,5
Cassis	€ 2,5
Sprite	€ 2,5
Bitter lemon	€ 2,5
Tonic	€ 2,5
Rivella	€ 2,5
Ice tea	€ 2,5
Ice tea green	€ 2,5
Appelsap	€ 2,5
Tomatensap	€ 2,75
Verse jus d'orange	€ 2,75
Fristi	€ 2,5
Chocomel	€ 2,5
Plat water	€ 2,5
Bruisend water	€ 2,5
Fles plat water	€ 5
Fles bruisend water	€ 5

Bieren	
<i>–Van de tap–</i>	
Stella Artois vaasje	€ 2,75
Stella Artois fluitje	€ 2,5

<i>–Van de fles–</i>	
Texels divers	€ 4,25
Hertog Jan 0%	€ 2,75

Sterke drank	
<i>–Puur of in de mix–</i>	
Olifant jonge jenever	€ 3
Dujardin vieux	€ 3
Bacardi rum	€ 4,25
Gibson gin	€ 4,25
Gibson gin pink	€ 4,25
Poliakov vodka	€ 4,25
Glen moray whisky	€ 4,25
Joseph guy cognac	€ 5
Grand marnier	€ 4,5
Licor 43	€ 4,5
Amaretto	€ 4,5
Café Marakesh	€ 3
Homemade Limoncello	€ 4
Pastis	€ 4,5

Wijnen		
<i>–Per glas of per fles–</i>		
Wit		
Pinot grigio	€ 3,5	€ 18
Sauvignon	€ 4	€ 19
Chardonnay	€ 4,5	€ 22

Rosé		
Minval	€ 3,5	€ 18
Pic saint loup		€ 22

Rood		
Sangiovese	€ 3,5	€ 18
Primitivo	€ 4,5	€ 22
Chateau d'assas		€ 24

Bubbels		
Prosecco 20cl		€ 6,5
Crémant de Loire		€ 24

Alcoholvrij		
Chardonnay 20cl		€ 4,5

Hapje erbij? Bekijk onze
borrelkaart of laat je verrassen
met een bordje gezelligheid!

Hartig

–Voor de lekkere trek–

Stokbrood met kruidenboter en truffelajoli.	€ 5
Borrelplank met vleeswaren, zalm en kazen. ✓	€ 8,5
6 Kaasstengels met grove mosterd. ✓	€ 5
6 Bitterballen met grove mosterd.	€ 5
Bordje gezelligheid... Laat je verrassen door ons!	€ -

Zoet

–Huisgemaakt–

Appeltaart	€ 3
Glutenvrije chocolade brownietaart	€ 3
Puntje boterkoek	€ 2
Wisselende cheesecake	€ 3,5
+ Slagroom	€ 0,5

Nog geen trek? De taarten kunt u ook meenemen.

–Ook lekker met–

1 Bol ijs	€ 1,75
2 Bollen ijs	€ 3,5
3 Bollen ijs	€ 5,25
+ Slagroom	€ 0,5

Vanille
Aardbeien
Chocolade
Citroen sorbet

Gelegenheden

–Op reservering–

High tea Bestaande uit een huisgemaakt soepje, 3 soorten finger sandwiches, een puntje quiche, bonbons en taart inclusief thee. € 18,5

High wine 3 glazen wijn met bijpassende huisgemaakte hapjes. De wijn-spijs combinaties passen wij naar wens voor u aan. € 18,5

Heeft u allergieën of intoleranties? Geef dit alstublieft van te voren aan ons aan.

✓ Vegetarisch of vegetarisch mogelijk.