

ontbijt

(dagelijks tot 15.00)

Petit déjeuner voor 2 25,00 (tot 12.00)

croissants, toast, jam, ei, avocado, franse kaas, ham, koffie of thee

Croissant 4

met jam en boter

Croissant Amande 4

met frangipane en geschaafde amandelen

Croissant omelet 6

met zalm (+4) of spek of groene groenten (+2)

Oeufs Florentine 8

gegrilde brioche, gerookte zalm, gepocheerd ei en hollandaise saus

lunch

(dagelijks tot 17.00)

Toast chèvre 9

toast met geitenkaas, vijgen, pistache en tijmsiroop

Toast brioché au faux-filet fumé 12

brioche toast, rucola, gerookte rib eye, lane, geroosterde paprika, crunch van kikkererwten en garam masala

Potage du jour 7

Vers gemaakte soep van de dag, geserveerd met brood

Flan de legumes verts 12,5

flan in korstdeeg van groene groenten, garnituur van groene groenten en sausen mirepoix

Salade burrata 12,5

Salade met burrata, gebakken perzik, gemarineerde kerstomaten, granaatappel, truffelglace en basilicum

Salade truite fumée 12,5

Salade met gerookte forel, bietjes, grapefruit, vinaigrette van appel en kervel

Bistro Burger 17,5

Brioche bol met een burger van 100% Hollands rund, little gem, barbecuesaus, rode uienchutney, belegen Old Amsterdam en geroosterde krieltjes

Behoort bij beschikking van
Burgemeester en Wethouders
van Leiden

Z/22/3432554
OLO 7227425



bij de borrel

Chaource au four 7,5
uit de oven met pistou, noten en brood

Noten van de markt 5

Groentechips met ajvar 7

Plateau charcuterie 12,5

Plateau fromage 12,5

Plateau ensemble 14

(voor-) gerechtjes, bij de borrel, voor je zelf of om te delen

(donderdag tot en met zaterdag vanaf 15.00)

gerechtjes 7,5 per stuk

Ceviche de petoncles

ceviche van coquilles, gepekeld gele tomberries, paarse bloemkool, bietensiroop, avruga kaviaar

Paquet de courgette

pakketje van courgette en geitenkaas, gerookte citroen, crème fraîche, zwarte knoflook aioli, gemarineerde komkommer olie

Huitres et perles de citron

oesters met citroenparels, kruidenolie, ponzu, oostindische kers, viooltje

Queue de boeuf

langzaam gegaarde ossenstaart, rode kool, pastinaakcreme, krokant van pastinaak

Betterave marinée

gemarineerde biet, mosterdzaad, saffraan aioli, mosterdsla, hazelnootjes

Bonito à l'orange

bonito, gebrande sinaasappel, vinaigrette van sinaasappel en habanero, kardemom, sjalot

Specialité

Plateau fruits de mer

(op reservering) dagprijs

koud plateau met kreeft, oesters, kokkels, garnalen, noordzeekrabbotten, vongole kokkels, ansjovis

zie voor onze plat du jour en extra wisselend aanbod het krijtbord