



Menukaart

Lunch van 11:00 tot 14:00

Salade Niçoise (vega mogelijk) klein/groot 11/18
Côte d'Azur op je bord met sardines, ansjovis, dragonmayonaise, een eitje en haricots vert

Croque monsieur traditionnelle (vega mogelijk) 14,5
zuurdesembrood van KRUIM, sauce mornay, beenham

Sopa del sol (vegan) 9
tomaat-sinaasappel en een vleugje kaneel

Huisgemaakte hummus met pita (vegan) 12
vadouvan, sumac, dille-olie en ingelegde courgette

Pita dajaj 13,5
biologische kippendij, zoetzure komkommer, tahin, crispy chili

Pita Babette 10,5
coeur de boeuf tomaten, huisgemaakte mayonaise en basilicum

Pita kids 4,5
met kaas en een bakje ketchup

Kleine gerechten van 14:00 tot 21:00 *Om te borrelen of gewoon om je tafel mee vol te gooien*

Charcuterie (voor 2p, 3 soorten, 80/100gr) 10
de beste en variërende soorten uit onze deli

Diverse kazen (voor 2p, 3 soorten, 120gr) 11
de beste en variërende soorten uit onze deli

Oesters (per 3) (eentje extra? dat kan!) 15
Iers Tia Maara: dik, vol kruidig en zoet... absolute wereldtop van Zilt en Zalig!

Zuurdesembrood (2 dikke sneden) 3
van de beste bakker in Culemborg: KRUIM
- **Rilette van eend** de favo van de chef +5
- **Beurre de Paris** kruidenboter met ansjovis +4
- **Paprikaboter** met gerookte paprika en chili +3
- **Huisgemaakte prei-olie** vegan +2

Hollandse garnalencocktail 11
huisgemaakte cocktailsaus, little gem en grapefruit

Koningsboleet (vegan) 13,5
rash al hanout, le puy linzen, zoetzuur van topinamboer en koffie-olie

Escargots (per half dozijn) 12
heel ouderwets in kruidenboter om te dippen

Ceviche van schelvis 13
een visgerechtje uit Peru: in zuur gegaarde vis, geserveerd met gepofte zoete aardappel en maïs. Schelvis is een topvisje, verantwoord en smakelijk.

Steak tartare classic 14,5
handgesneden diamanthaas: rauw genieten

Salade Niçoise (vega mogelijk) klein/groot 11/18
Côte d'Azur op je bord met sardines, ansjovis, dragonmayonaise, een eitje en haricots vert

Sopa del sol (vegan) 9
tomaat-sinaasappel en een vleugje kaneel

Huisgemaakte hummus met pita (vegan) 12
vadouvan, sumac, dille-olie en ingelegde courgette

Hoofdgerechten van 17:00 tot 21:00

Gevuld artisjokhart (vegan mogelijk) 22
in een pakketje van brickdeeg met Turkse bonenstoof, geroosterde komkommer en rode sla. Vulling van feta, doperwten en lawash.

Gebakken sliptong (150gr) 25,5
met in beurre noisette gegaarde truffelaardappel, antiboise en lamsoor

In hooi gegaarde coppa 24,5
met cipollini-uitjes, romige polenta en saus van lokale opal-pruimen

Voor de kids: bordje pasta 7,5
met huisgemaakte tomatensaus

Desserts van 17:00 tot 21:00

Affogato met de beste espresso van ARC 7
en een bolletje vanille-ijs

Bart's torta al limone 7
traditioneel Italiaanse citroentaart, vers bereid door chef Bart

Eton mess met seizoensfruit 9
mascarpone room, meringue en seizoensfruit

Diverse kazen (voor 2p, 3 soorten, 120gr) 11
de beste en variërende soorten uit onze deli

Verrassingsmenu van 17:00 tot 21:00

Kun je niet kiezen? Laat je verrassen door chef Bobby!

Een 3-gangenmenu met een selectie van onze gerechten om samen te delen. Het verrassingsmenu is alleen te bestellen voor de hele tafel.

€ 45,- per persoon

*Al onze gerechten worden bereid in onze eigen keuken.
Bij allergieën vraag de chef.*