

CAFÉ COLETTE

PETIT PLATS

HUÎTRE <i>sauce mignonette & citroen, per stuk</i>	4,-	BITTERBALLEN <i>van Holtkamp, 6 stuks</i>	8,50
SLOW ESCARGOTS <i>biologische Hollandse slakken in kruidenboter</i>	12,50	CROQUETTE DE CREVETTES <i>garnalenkroketjes van Holtkamp, 3 stuks</i>	11,-
RILETTE <i>van gekonfijte eendenbout</i>	11,-	CHARCUTERIE <i>plankje met diverse soorten ham</i>	16,-

APÉRITIF

BARBIOLA

*oerbiet, gedroogde kaas, balsamico, hazelnoot,
mayonaise en sinaasappel*
14,50

RAVIOLI PORCINI

*bospaddestoel, verse truffel, beurre de cèpes en
Parmezaanse kaas*
15,-

CITROEILLE DÉLICE

*geroosterde pompoen, pompoenpitten, cranberry,
crème van Délice de Bourgogne en roggenbrood*
14,-

TROTA

*tartaar van forel, crème fraîche, olie van venkel,
dille en forel eitjes*
15,-

STEAK TARTARE PRÉPARÉ

op klassieke wijze
14,-

PLAT PRINCIPAL

POUSSIN RÔTI

*piepkuiken van de rotisserie, gevogelte crème,
aardappel en groente*
23,50

MORUE-FLEUR

*kabeljauw, bloemkool, citroen beurre blanc,
bospaddestoelen en mosterdress*
25,-

TOURNEDOS

sjalot, wortel, knolselderij en jus
28,-

SEDANO RAPA

*geroosterde knolselderij, crème van knol en truffel,
hazelnoot, gnocchi en peterselie*
23,-

STEAK TARTARE PRÉPARÉ

grande met frites en sla
24,50

SUPLÉMENT

BREAD & DIP

aubergine-notencrème, olijfolie & roomboter
6,-

SALADE VINAIGRETTE

6,-

FRITES

huisgemaakte mayonaise
5,-

DESSERT

CHEESECAKE DÉCOMPOSÉ

onze classic cheesecake op nieuwe wijze
9,-

CRÈME BRÛLÉE

9,-

FROMAGE

15,-