

CAFÉ COLETTE

PETIT PLATS

HUÏTRE <i>sauce mignonette & citroen, per stuk</i>	4,-	BITTERBALLEN <i>van Holtkamp, 6 stuks</i>	9,-
SLOW ESCARGOTS <i>biologische Hollandse slakken in kruidenboter</i>	12,50	CROQUETTE DE CREVETTES <i>garnalenkroketjes van Holtkamp, 3 stuks</i>	12,-
RILETTE <i>van gekonfijte eendenbout</i>	11,-	CHARCUTERIE <i>plankje met diverse soorten ham</i>	16,-

APÉRITIF

STRACCIATELLA

*van burrata, courgette, doperwt, groene asperge,
munt en broonkruim*
14,50

RAVIOLI GAMBERI

*tomaat-venkelchutney, schuim van bisque en
kervelolie*
16,-

SALSINI

*schorseneer, saus van Pedro Ximenez, eidooiercrème,
crostini en amandel*
14,50

TROTA

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

STEAK TARTARE PRÉPARÉ

op klassieke wijze
14,-

PLAT PRINCIPAL

POUSSIN POUSSIN

*piepkuiken van de rotisserie, jus de veaux,
aardappelmousseline en haricots verts*
23,50

MORUE-FLEUR

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

TOURNEDOS

sjalot, wortel, knolselderij en pepersaus
28,-

GNOCCHI

*gevuld met eekhoorntjesbrood, knolselderij, koningsboleet,
spitskool en Parmezaan crumble*
24,-

STEAK TARTARE PRÉPARÉ

grande met frites en sla
25,-

SUPLÉMENT

BREAD & DIP

aubergine-notencreme, 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,-