ENTREES

BROOD
Vers gesneden brood, roomboter, tapenade,
aioli
€3,50

PLATEAU CHARCUTERIE
gedroogde ham en worst, livar leverworst, rilette, rookvlees, cournichons,
mosterd, tomatentapenade, stokbrood

€ 14,50

TOAST
geroosterd brood en roomboter met

JACOBUS TOET € 8,50
gerookte zalm van Jac. Toet.,
zalmkaviaar, creme fraiche, bosui,
veldsla

of

KANNIBAAL € 7,50
steak tartare prepare, tuinkers

of

RILETTE € 6,50
Rustieke paté van Livar varken,
cournichons, rucola

SALADES

CHEVRE € 10,00
gegratineerde geitenkaas, gegrilde
groenten en peer, noten en zaden,
balsamico-appelstroop

CAESAR
baby romaine sla, ceasardressing,
croutons, hoeve ei, parmazaanse kaas,
met

- Op houtskool gegrilde rozemarijnkip
  € 7,50
- Grote gebakken knoflook-garnalen
  € 10,00
- Met zalm van Jacobus Toet
  € 10,00

ook als hoofdgerecht mogelijk, suppl. 2,50

ARTICHAUT

twee kleine artisjokken gesereveerd met vinaigrette ,dragoncrème en salade

7,50

SOUPE A LÓGNION GRATINEE

Franse uiensoep op klassieke wijze bereid, gegratineerd met dikke laag gruyere en oude boerenkaas

€ 6,50

SOUPE DU JOUR

dagelijks wisselende soep van de dag, zie krijtbord

PLATS

Geserveerd met huisgemaakte frites
of in roomboter gebakken aardappels

Spécialité de Maison

FOIE DE VEAU et BOUDAIN NOIR
Gebakken kalfslever, boudain noir en gerookt e spek van Brandt en Levie, Jona Gold, kalfsjus met port, ui
€ 17,50

CABILLAUD € 17,50
Op zijn huid gebakken kabeljauwfilet, scheermessen, wilde spinazie a la crème, gepofte trostomaat

ENTRECÔTE GRILLÉE € 22,50
op houtskool gegrilde Black Angus entrecote , kaantjes, salade haricots vert, dragon-kruidenboter of truffelboter

PLAT DU JOUR
dagelijks wisselend gerecht van de dag, zie krijtbord

BOEUF WAGYU

Van de kudde uit Maasland

STEAK TARTARE € 17,50
handgesneden steak tartare prepare, groene salade, huisgemaakte frites

HAMBURGER € 14,50
Op houtskool gegrilde WAGYU hamburger, sesambroodje, westlandse tomaat, knapperige sla, augurk, gebakken uitjes en hoeve ei, huisgemaakte ketchup en frites met boerenkaas suppl. 1,00

Desserts

FROMAGE € 12,50
binnen – en buitenlandse kazen van de wagen,
geaffineerd door Bourgondisch Lifestyle,
notenbrood, appelstroop

TARTE € 3,50
huisgemaakte taart, appel, cheesecake en kwarktaart

CREME BRULEE € 4,50
vanille custard pudding met een gebrand laagje suiker

BANANASPLIT € 6,50
banaan, chocolade saus, amandel filodeeg, vanille ijs,
geslagen room

CAFE ARCHIPEL € 7,00
koffie of thee naar keuze, huisgemaakte zoete lekkernijen,
koffielikeur met slagroom

BRASSERIE ARCHIPEL

SPECIAL COFFEE

Met handgeslagen room

Irish
Italian
Spanish
French

€ 7,50