

Wijnkaart:



Heeft u een allergie? Geef het graag aan ons door.

# SLAGERIJ — DE — BEURS

## Voor op Tafel

|  |      |
|--|------|
| <b>BOQUERONES</b>   witte ansjovis                     | 6    |
| <b>COPPA JOSELITO</b>   60 gram                        | 12,5 |
| <b>ARTISJOK</b>   op olie                              | 4,5  |
| <b>CRUDITÉ VAN WIM BIJMA</b>   crème fraîche, maanzaad | 6    |

## Tasting Menu

**5 gangen 57,5**  
*supplement kaas 2,-*

## À la Carte

|   |      |
|---|------|
| <b>TOMAAT</b>   tomaten bouillon, garam masala, paneer                                    | 9    |
| <b>PÂTÉ EN CROÛTE</b>   varken, artisjok, wortel, venkel                                  | 13,5 |
| <b>COURGETTE BLOEM</b>   ricotta, courgette-zonnebloempit crème                           | 11,5 |
| <b>BLOEDWORST</b>   mais brood, tuinbonen, bonenkruid olie                                | 12   |
| <b>PIE</b>   ratatouille, lamsoor   | 19,5 |
| <b>PIE</b>   kip, spek, dragon  | 24   |
| <b>PULPO</b>   witte bonen, saffraan mayonaisse, kapucijners                              | 25   |
| <b>KWARTEL</b>   prei, broodkruim, groene kruiden   | 27   |
| <b>STEAK VAN FRANS (250 GRAM)</b>   aardappel, bosui coulis, jus (40 min. bereidingstijd) | 28   |
| <b>MILLE-FEUILLE</b>   verveine banketbakkersroom, aardbei, ahornsirop ijs                | 11   |
| <b>SCHWARZWALDER KIRSCH</b>   witte chocolade, kersensorbet                               | 11   |
| <b>CRÈME BRULÉE</b>   | 11   |
| <b>KAAS BORDJE</b>   Sainte-Maure - Tomme Fermier - Sainte Philippe                       | 12,5 |