

BISTRO BARET

VOOR

DU PAIN 4,5

gezouten boter, basilicum aïolie

OESTERS 8,5

3 stuks

GEGRILDE LITTLE GEM SLA 9,5

ansjovis, parmezaan, gepofte paprika, pangrattato, gefrituurde kappertjes

KOKKELS "PORTUGESE STIJL" 13,5

witte wijn, boter, knoflook, koriander

DUNGESNEDEN KOOLRABI 9

gepofte druif, witte balsamico, dragon, boekweit

STEAK TARTARE 12,5

GARNALENCROQUETTES 9,5

van Holtkamp, gefrituurde peterselie, basilicum aïolie

HOOFD

STEAK BARET 19,5

Schotse kogelbiefstuk, friet, sla, beurre Café de Paris

MOSSELEN OOSTERS 23,5

tom yum, kokos, lemongrass, koriander, limoen, friet

MOSSELEN KLASSIEK 21,5

beurre Café de Paris, witte wijn, tijm, venkel cocktailsaus, kerriesaus, friet

VIS DU JOUR (DAGPRIJS)



CÔTE DE BOEUF (2 PERS.) 59

750 gram, beurre Café de Paris, friet en sla

RAVIOLI 18

wisselende vegetarische vulling

STEAK TARTARE 19

friet, sla

THEATER MENU

GEGRILDE LITTLE GEM SLA

parmezaan, gefrituurde kappertjes, gepofte paprika, antiboise

VIS DU JOUR

PLAATKOEK

VAN KAMEL, WALNOOT EN CHOCOLADE

pinda, dulce de leche, vanille ijs

32,5

NA

KAAS 10

3 soorten, confiture, croutons

PLAATKOEK

VAN KAMEL, WALNOOT EN CHOCOLADE 8,5

pinda, dulce de leche, vanille ijs

COUPE COLONEL 7

citroenijs en vodka

ESPRESSO MARTINI 9

CANNOLI ARANCIA 8

chocolade ijs, geslagen room

BISTRO BARET

STARTER

DU PAIN 4,5

baquette, salted butter, basil aioli

OYSTERS 8,5

3 pieces

GRILLED LITTLE GEM LETTUCE 9,5

anchovies, parmesan, puffed paprika, pangrattato, fried capers

CLAMS "PORTUGUESE STYLE" 13,5

white wine, butter, garlic, coriander

THIN SLICED KOHLRABI 9

puffed grape, white balsamic vinegar, tarragon, buckwheat

STEAK TARTARE 12,5

SHRIMP CROQUETTES 9,5

Holtkamp, fried parsley, basil aioli

MAIN COURSES

STEAK BARET 19,5

Scottish round steak, fries, beurre Café de Paris,

ORIENTAL MUSSELS 23,5

red curry, tom yum, lemongrass, coconut milk, coriander, fries

MUSSELS CLASSIC 21,5

beurre Café de Paris, white wine, thyme, fennel cocktail sauce, curry sauce, fries

FISH OF THE DAY (DAYPRICE)



CÔTE DE BOEUF (2 PERS.) 59

750 gram, beurre Café de Paris, fries and lettuce

RAVIOLI 18

varying vegetarian filling

STEAK TARTARE 19

fries, lettuce

THEATER MENU

GRILLED LITTLE GEM LETTUCE

anchovies, parmesan, puffed paprika, pangrattato, fried capers

FISH OF THE DAY

CARAMEL, WALNUT, CHOCOLATE FLAPJACK

peanuts, dulce de leche, vanilla ice cream

32,5

DESSERT

CHEESE 10

3 pieces, fig jam, croutons

CARAMEL, WALNUT, CHOCOLATE FLAPJACK 8,5

peanuts, dulce de leche, vanilla ice cream

COUPE COLONEL 7

lemon ice cream, vodka

ESPRESSO MARTINI 9

CANNOLI ARANCIA 8

chocolate ice cream, whipped cream