

# LA CANTINE

## VOORGERECHTEN

**7.50 DESEMBROOD VAN MENNO**  
MET AIOLI OF OLIJFOLIE

**9.50 BLIKJE VIS VAN BART'S FISHTALES**  
MET CITROEN

**9.50 BRUSCHETTA TOMAAT**  
MET KNOFLOOK, OLIJFOLIE EN BASILICUM

**9.50 PATÉ DE CAMPAGNE**  
MET AUGURK

**9.50 CAMEMBERT UIT DE OVEN**  
MET TIJMHONING

**11.50 MINESTRONE**  
TOSCAANSE SOEP MET BOERDERIJKIP,  
CITROENBOONTJES EN GROENTEN VAN  
HET SEIZOEN

**13.50 BURRATA**  
ROMIGE MOZZARELLA MET  
TOMATENSALADE, MUNT EN CRÈME VAN  
BASILICUM EN GEZOUTEN CITROEN

**14.50 CAESAR SALADE**  
ROMAINE SLA, GEPOCHEERD EI,  
ANSJOVIDRESSING, CROUTONS EN  
PARMEZAAN

**14.50 PARMIGIANA MELANZANE**  
MET AUBERGINE, GEROOKTE  
MOZZARELLA, TOMAAT EN BASILICUMOLIE

**16.50 PROSCIUTTO SAN DANIELE**  
GEDROOGDE ITALIAANSE HAM MET  
MELOEN, ZWARTE PEPER, OLIJFOLIE EN  
RUCOLA

**16.50 YELLOWTAIL KINGFISH CRUDO**  
RAUWE, KORT GEBRANDE HAMACHI FILET  
MET CITRUS, PISTACHE EN VENKEL

## HOOFDGERECHTEN

**17.50 SPAGHETTI AGLIO E OLIO**  
MET KNOFLOOK, RODE PEPER, OLIJFOLIE,  
PARMEZAAN EN RUCOLA

**19.50 SPAGHETTI SALSICCIA**  
MET RAGÚ VAN VENKELWORST &  
PROSCIUTTO, BROCCOLISCHEUTEN EN  
PARMEZAAN

**19.50 RAVIOLI SPINAZIE PECORINO**  
MET RUCOLA EN SALSA VAN GEROOSTERDE  
PAPRIKA, PIJNBOOMPIT EN CITROENTIJM

**22.50 GEGRILDE BIETEN STEAK**  
MET GROENTEN VAN HET SEIZOEN,  
GEROOKTE AARDAPPELMOUSSELINE EN  
PEPERSAUS

**23.50 GEGRILDE LANGOUSTINES**  
MET CHORIZO, PAELLA-RIJST, SAFFRAAN  
EN GROENTEN VAN DE BARBECUE

**23.50/P.P. BOERDERIJKIP UIT  
DE ROTISSOIR\***  
OM TE DELEN MET GEROOSTERDE  
AARDAPPELEN, KROPSLA EN APPELMOES

\*VANAF 2 PERSONEN

**47.50 HELE ZEEBAARS VAN DE  
HOUTSKOOLGRILL**  
VOOR TWEE PERSONEN MET VENKEL,  
KROPSLA, GEROOSTERDE AARDAPPELEN  
EN SALSA CRUDA VAN TOMAAT EN  
CITROENTIJM

**11.50/100GR CÔTE DE BOEUF VAN DE  
HOUTSKOOLGRILL \***  
OM TE DELEN MET GROENTEN VAN HET  
SEIZOEN, GEROOSTERDE AARDAPPELEN  
EN BEARNAISESAUS

\*STUKKEN VANAF ONGEVEER 700 GR, ZELF UITZOEKEN

## NAGERECHTEN

**7.50 CHEESECAKE**  
MET AARDBEIEN

*HEEFT U EEN ALLERGIE? VERTEL HET ONS!*