

TO START YOUR LUNCH/DINNER

DESEMBROOD 8,5
filet American en Beurre noisette

HANDGEDRAAIDE BITTERBAL 4
met dragon dip

SANDWICH (12.00- 16.00 uur)

FRANS DESEM
• kip, avocado, tomaat, little gem, bacon 17
• carpaccio, truffelmayonaise, little gem, Parmezaan 16
• rosbeef, tonijnmayonaise, kappertjes, olijven 15

PHILLY STEAK 17
kogelbiefstuk, kaas, uitjes, chili, Cheddar kaas

CROQUETTEN 16
handgedraaide croquetten, grove mosterdmayonaise

CROQUE-MONSIEUR 13
rosbeef, gruyère kaas, optioneel gepocheerd ei

TOAST VEGGIE 14
champignons, tijm, knoflook

BAVETTE BURGER 17

100% Hereford beef, Sesam bun, little gem, tomaat, zoet zuur van ui, saffraan piccalilly saus, jalapeno, Cheddar kaas

BAVETTE'S LUNCH MENU

CHEF'S LUNCH MENU 34,50
(3 gangen)

SALADE

SALADE GAMBA 27
tomaten salsa, aioli, Spaanse peper

SALADE CAESAR 18
kippenhaas, krokant ei, Parmezaan en bacon

SALADE THAI BEEF 24
mango, avocado, munt, koriander en pinda

SALADE NICOISE 23
tuna steak, gepocheerd ei, groene asperge, roseval

SOEPEN

BISQUE VAN KREEFT 18
rouille en crostini

KNOLSELDERIJ TRUFFELSOEP 11
krokant van pastinaak

OESTERS & KREEFT

OESTER KLASSIEK v.a 11
3, 6 of 12 stuks (geserveerd met vinaigrette en ponzu)

KAVIAAR 40
(10 gram)

KREEFTCOCKTAIL 28
met crab, avocado en Cocktailsaus

GEGRILDE KREEFT half 30 / hele 50
met beurre Parisien

STARTERS PLATEAU (to share) 23
vanaf 2 personen

ENTRÉE (also to share)

CARPACCIO 16
biefstuk, truffelmayonaise, Parmezaan, pijnboompitten

VITELLO TONATO 17
rosbeef, tonijnsaus, olijven, kappertjes

TATAKI 28
ribsteak, sesamdressing, kweepeer, radijs, pittige cress

STEAK TARTAAR 17
kogelbiefstuk, krokant ei, zoete aardappel, mosterdcrème

WAGYU BEEFROL 25
kogelbiefstuk, teriyaki, bosui, knoflookchips, sesam

SISSLING CARPACCIO 15
biefstuk, bieslookolie, gefrituurde kappertjes, spekjes

TUNA TARTARE 17
avocado, mango, wasabimayonaise, knapperige taco

NEW STYLE ZALM SASHIMI 17
ponzu-geïnfuseerde citroengras, gember

MOSSELEN 16
gegratineerd, beurre Parisien, gruyère kaas

PLANCHA GAMBA 23
3 king gamba, antibois van tomaat en aioli

BURRATA 19
courgette, sinaasappel, dille, pistachepesto

STEAKS

WIJ FOKKEN IN DE FOPPENPOLDER MET TROTS HET HEREFORD RAS, EEN GEMARMERD RAS, MALS EN VOL VAN SMAAK, VLEES ZOALS VLEES BEDOELD IS

RIB EYE STEAK 250 GR 29

ENTRECOTE STEAK 200 GR 25

OSSENHAAS STEAK 150 GR 33
(niet altijd op voorraad)

BAVETTE STEAK 150 GR 21

KOGELBIEFSTUK 180 GR 19

CÔTE DE BOEUF (voor 2 personen) 75

TASTING EXPERIENCE

Een proeverij van het lekkerste eigen gefokte Hereford vlees, geniet samen van deze heerlijke experience.

HEREFORD EN WAGYU
2 STEAKS 150 gr van het Hereford rund
1 STEAK 150 gr van het Wagyu rund

Geserveerd met jus van zwarte knoflook jus, handgesneden frieten, gegrilde groente en mayonaise

45 PER PERSOON

WAGYU EXPERIENCE

Beleef het heerlijke en bijzondere eigen gefokte Wagyu rund, geniet samen van deze sensatie

ENTRECOTE STEAK 200 gr
RIB EYE STEAK 250 gr
KOGELBIEFSTUK 200 gr

Geserveerd met zwarte knoflook jus, handgesneden frieten, gegrilde groente en mayonaise

175 VOOR 2 / 3 PERSONEN

SAUZEN:

Zwarte knoflookjus, Pepersaus, Rode wijn jus, chimichurri 6

SPECIALS

FRANS KIPPETJE 24
morilles, paddenstoelensaus

ROSSINI 59
Wagyu kogelbiefstuk, gebakken eendenlever, jus van rode wijn

SURF & TURF 60
halve kreeft, steak, groene asperge, beurre Parisien

VIS

KABELJAUW 24
antiboise, beurre blanc

TUNA STEAK 25
teriyaki, sesam, krokant, zeewier

VEGETARISCH

RISOTTO 24
groene asperges, gepocheerd ei, zwarte truffel, hazelnoten

SIDES

HANDGESNEDEN FRIETEN 6,5
met mayonaise

met Parmezaan, truffelmayonaise 8

AARDAPPELMOUSSELINE 7
roomcrème

ROSEVAL AARDAPPEL 7

BAVETTE'S STOOFPOTJE 12
jus van rode wijn

GEGRILDE GROENE ASPERGES 10

GEROOSTERDE GROENTE 8
van het seizoen

GEBAKKEN CHAMPIGNONS 7
tijm, sjalot, knoflook

MAIS RIBS 8
pikante saus, bieslookcrème

GROENE SALADE 6
Franse dressing

GEWOKTE SPINAZIE 7
knoflook, pijnboompit

GEBAKKEN EENDENLEVER 10