



Volg ons op:



@dedriegemalen

10TYCREATIVE.nl 03/2023

MENU

DINER KAART vanaf 17.30 uur

VOORGERECHTEN

Steak tartaar

Gedroogde eidooier | enoki paddenstoelen | hazelnoot 13,50

Zalm

Gemarineerde dragonmayonaise | groene asperges 14,50

Coquilles

Carpaccio | citrus vinaigrette | limoen | waterkers 16,00

Gamba's "pil pil"

Salade | knoflookchips | rode peper | focaccia 15,00

Entrecote

Dun gesneden | Vadouvan | salsa tomaat | Cevennes ui 12,50

Heeft u een voedselallergie of speciale dieetwensen?
Meld het ons, wij houden hier graag rekening mee.
Vegetarische gerechten.

HOOFDGERECHTEN

Citroen risotto

Groene asperges | kruiden crumble 17,50 

Hamburger

Black angus | zure bom | chorizomayonaise | Old Amsterdam | romaine 18,50

Entrecote

Gegrild | café de Paris | pommes Pont Neuf | snijboon 22,50

Zeebaars

Gebakken | linguine | krokante Parmezaan | bimi 21,50

USA steak

Gebakken | gamba's | polenta | salade 23,50

Bij alle hoofdgerechten wordt verse frites geserveerd

SIDES

Verse frites | mayonaise 4,95

Vers brood met gezouten boter  4,50

DESSERTS

Raket 2.0

Vers fruit | merengue 8,50

Crème brûlée

Vanille | sesamijs 7,50

Koffie compleet

Koffie naar keuze | likeur | Australian bonbons | macarons 9,50