

# BY. MI

FOOD & DRINK

## Lunch

---

<b>Croque monsieur</b> Beenham   Kaas	€ 7,50
<b>Broodje carpaccio</b> Rucola   Truffelmayonaise	€ 12,50
<b>Clubsandwich</b> Kipfilet   Bacon	€ 12,50
<b>Philly cheesesandwich</b> Biefstuk   Gruyère	€ 15,50
<b>Gambasalade</b> Sesam   Salsa verde	€ 14,50

## Voorgerechten

---

<b>Coquille</b> Couscous   doperwten	€ 16,50
<b>Eendenborst</b> Mais   Beukenzwam	€ 14,50
<b>Carpaccio</b> Truffel mayonaise   Parmezaan	€ 13,50
<b>Steak tartare</b>	€ 15,50
<b>Watermeloen (V)</b> Avocado   Zeewier	€ 13,50

**V** Vegetarisch

## 3-Gangen Chef's menu

---

Zalm   Kalfs   Kokos 4-gangen   Coquille +€ 13,50	€ 42,50
--	---------

## Bijgerechten

---

Groene salade	€ 4,50
Geroosterde groenten	€ 4,50
Hasselback aardappel	€ 5,50

## Hoofdgerechten

---

<b>Kabeljauw</b> Antiboise   Radijs	€ 24,50
<b>Entrecote</b> Merg   Koolraab	€ 26,50
<b>Iberico procureur</b> Polenta   Lak van cola	€ 26,50
<b>Risotto (V)</b> Artisjok   Groene kruiden	€ 23,50
<b>Ravioli (V)</b> Bereiding van pompoen	€ 22,50

## Desserts

---

<b>Kaasplank</b> Wijnendale   Comte   Blu '61	€ 12,50
<b>Chocolademousse</b> Bailey's   Kumquat	€ 12,50
<b>Tarte tatin</b> Appel   Karamelsaus	€ 10,50
<b>Eclair</b> Tiramisu   Amandel	€ 12,50
<b>Mascarpone bar</b> Lemoncurd   Pistache	€ 12,50