

VERRASSINGSMENU

3 GANGEN 36 | 4 GANGEN 43 | 5 GANGEN 51

KAAS (ipv dessert) +5

Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht,
seizoensdessert & kaas

♥ Ook vegetarisch mogelijk

STARTERS & BITES

- PAIN DE CAMPAGNE 5 ♥

gezouten roomboter • Marie’s kruidenboter
- GEMARINEERDE OLIJVEN 5 ♥
- OEUF MAYO (per 2 st.) 5 ♥

truffelmayonaise • Parmezaan • bieslook
- PLANKJE PATA NEGRA (50 gram) 13

luxé Ibericoham uit Spanje • langzaam gerijpt met een rijke, nootachtige smaak
- KREEFT BITTERBALLEN (3 st.) 7

kerriemayonaise
- RENDANG KROKETJES (3 st.) 4,50

srirachamayonaise
- BRIOCHE PALING (per 2 st.) 6

roomkaas • zalmkaviaar • bieslook
- BRIOCHE EENDENRILETTE (per 2 st.) 6

cornichon • Amsterdamse ui • roomkaas
- GYOZA KIP (per 3 st.) 7

oosterse dip • srirachamayonaise
- GYOZA VEGA (per 3 st.) 7 ♥

oosterse dip • srirachamayonaise
- CRISPY RICE TONIJN (per 2 st.) 7

tonijn tataki • wakame • furikake • wasabimayonaise
- CRISPY RICE AVOCADO (per 2 st.) 6 ♥

avocado • wakame • furikake • wasabimayonaise
- OESTERS (per st.) 3,75

Fines de Claire • citroen • tabasco • rode wijnazijn
- OESTERS ‘OOSTERSE WIJZE’ (per st.) 4

Fines de Claire • wakame • zoetzuur • pittige sojadressing • sesam

VOORGERECHTEN

- Koud

CARPACCIO TARTUFO 14 (suppl. gebakken eendenlever +7)

rundercarpaccio • truffelmayonaise • rucola • Parmezaan • pijnboompitten • l’Amuse kerstomaatjes
- CARPACCIO ‘NIEUWE STIJL’ 15 (suppl. 3 gebakken gamba’s +7)

rundercarpaccio • gemarineerde komkommer en radijs • wasabi-mayonaise • furikake • sesam-sojadressing • soja-boontjes • wakame
- STEAK TARTAAR 14 (suppl. gebakken eendenlever +7)

klassieke steak tartaar • Amsterdams tafelzuur • truffelmayonaise • pijnboompitten • kaantjes • kappertjes
- TONIJN TATAKI 16

om en om gegrilde tonijn • sesam-sojadressing • wasabimayonaise • gemarineerde komkommer en radijs • wasabi • wakame • soja-boontjes • sesamzaad
- ZALM 15

gepekelde zalm • tomaat • avocado • olijventapenade • citrus • aardappelkaantjes • basilicumolie
- BURRATA 13 ♥

zachte, romige Italiaanse kaas • tomaat • avocado • olijventapenade • citrus • aardappelkaantjes • basilicumolie
- Warm

POMODORISOEP 7,75

basilicumolie • crème fraîche • bieslook
- SEIZOENSSOEP 7,75

Benieuwd? We vertellen het u graag.
- SCAMPI’S 15

gamba’s • knoflook • bieslook • peterselie • roomboter • brioche toast
- DE BENDE VAN OSS 15

de beruchte scampi’s van Oss in een pittige romige tomatensaus • brioche toast
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE (6 st.) 11 | (12 st.) 18

wijngaardslakken • in echte knoflook-kruidenboter gebakken • brioche toast
- BUIKSPEK 14

langzaam gegaard • gelakt met pittige ketjapmarinade • crunch van pinda en ui • zoetzuur
- ABDIJKAASJE 14 ♥

warm kaasje uit de oven • geserveerd met brioche toast en vijgencompote

Marietje's Steaks

RIB EYE (250 gram) 35

grain fed • nootachtig • smaakvol • Maldon zout

TOURNEDOS AU POIVRE 35

klassieke tournedos • groene peper-cognacsaus

TOURNEDOS ROSSINI À LA MARIE 43

gebakken eendenlever • brioche toast • madeira-truffeljus

PRIME RIB GRAIN-FED (500 gram) 70

(voor 2 personen óf voor de grote eter)

Royale grain-fed ribeye, getrancheerd en overgoten met warme kruidenroomboter. Geserveerd met een klassieke béarnaisesaus. De marmering van het vet geeft het vlees een delicate smaaksensatie.

ROAST OF THE DAY dagprijs

We vertellen graag wat de chef vandaag bereidt.

SUPPLEMENT GAMBA'S (per 3 st.) 7

Maak een surf & turf van uw gerecht!

HOOFDGERECHTEN

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met warme groentengarnituur.

- ZALMFILET 21

op de huid gebakken • béarnaisesaus
- ZEETONG À LA MEUNIÈRE (+/- 500 gram) dagprijs

in roomboter gebakken zeetong • peterselie • kappertjes • citroen • zelf te fileren
- PASTA GAMBA 23

rigatoni • gewokte groenten • romige pittige tomatensaus • gebakken gamba’s • gepofte tomaatjes • rucola
- VANGST VAN DE DAG dagprijs

We vertellen graag wat er vandaag gevangen is.
- WIENERSCHNITZEL (250 gram) 19

in roomboter gebakken wienerschnitzel • citroen • peterselie
- CONFIT DE CANARD 21

gekonfijte eendenbout • rode portsaus
- KIPSPIES BBQ STYLE 17

spies van gemarineerde kippendijflet • srirachamayonaise
- IBERICO WANGETJES 23

gelakt in rode portsaus
- LAMSRACK 32

botermals • tijm • rode portsaus

- HAMBURGER 17 | DELUXE (met pulled pork) +5,50

brioche-sesambun • 180 gram 100% rundvlees burger • little gem • tomaat • zoetzure rode ui • komkommer • spek • kaas • chips • Marie’s dipper
- RIGATONI TARTUFO 16 (suppl. Pata Negra +7) ♥

rigatoni • in truffelolie gebakken paddenstoelen • Parmezaan • pijnboompitten • rucola • gepofte tomaatjes
- DRY AGED BIETEN STEAK 16 ♥

geroosterd • gelakt • braam • beurre rouge

Supplement

VERSE FRIET MAYO 5

LITTLE GEM SALADE 5

little gem • Franse dressing • Parmezaan • croutons

BORDJE SEIZOENSGROENTEN 5

GEBAKKEN PADDENSTOELEN 5

met kruidenboter

SAUS 3

keuze uit: romige pepersaus • rode port • madeira-truffeljus • béarnaisesaus • beurre rouge

SALADES & POKE BOWLS

- AMBACHTELIJKE ZALM 17

op ambachtelijke wijze gerookte zalm • avocado • gekookt ei • komkommer • radijs • zoetzure rode ui • l’Amuse kerstomaatjes • mierikswortelmayonaise • croutons • huisdressing
- TATAKI TUNA 17

tataki van tonijn • avocado • furikake • sesamzaad • gekookt ei • komkommer • radijs • zoetzure rode ui • l’Amuse kerstomaatjes • wasabimayonaise • croutons • huisdressing
- GEITENKAAS 17 ♥

gegratineerde geitenkaas met appel & honing • geroosterde groenten • l’Amuse kerstomaatjes • croutons • notenmelange • huisdressing
- CAESAR SALADE 17

little gem • kippendij • caesar dressing • ansjovis • Parmezaan • l’Amuse kerstomaatjes • croutons • gekookt ei • spek
- CARPACCIO 17

rundercarpaccio • truffelmayonaise • Parmezaan • pijnboompitten • l’Amuse kerstomaatjes
- Poké Bowls

De basis van onze Poké Bowls: sushirijst • soja-boontjes • wakame • furikake • wasabimayonaise • gemarineerde komkommer • zoetzure rode ui • radijs • wortel • avocado
- TONIJN TATAKI 16

GEBAKKEN GAMBA 16

GEROOKTE ZALM 16
- SPICY CHICKEN 16

OMELET 14 ♥

DESSERTS

PETIT MARIE 6

bolletje vanille ijs • rood fruit • witte chocoladeganache • crumble

AFFOGATO 6

bol vanille ijs • espresso

DIRTY AFFOGATO 10

bol vanille ijs • espresso • likeur naar keuze

APPEL CRUMBLE 9

warme appel met kaneel • bol vanille ijs • crumble

CRÈME BRÛLÉE 9

klassieke huisgemaakte crème brûlée

NOUGATINE IJSTAARTJE 9

van onze huispatissier 'Christian' • karamelsaus • witte chocoladeganache

DAME BLANCHE 9

3 bollen vanille-ijs • warme chocoladesaus • slagroom • crumble

SEIZOENSDESSERT 9

Benieuwd? We vertellen u graag wat het dessert van het seizoen is.

FROMAGE 14

selectie van binnen- & buitenlandse kazen • vijgenconfiture • dadel-walnotenbrood

SPECIALE KOFFIE 8

Irish-, Spanish-, Italian-, French- of Baileys Coffee



Kinderkaart

VOORGERECHTEN

PETIT POMODORI 5,25

cappuccino kop • basilicumolie
• crème fraîche

PETIT SOEP VAN DE DAG 5,25

cappuccino kop • vraag ons personeel
wat de soep van de dag is

HOOFDGERECHTEN met frietjes en mayonaise

PETIT ZALM 12,50

zalmfilet • tomatenjus • seizoensgroenten

PETIT PASTA 12 ♥

tomatensaus • Parmezaan • pijnboompitten
• rucola • gepofte tomaat

KIPHAASJES 10,50

krokante kipstukjes • frietjes
• appelmoes • rauwkost

POFFERTJES 8,75 ♥

met roomboter en poedersuiker

SUPERTJE 8,50

klassieker uit oss! • kroket of frikandel
• frietjes • appelmoes • rauwkost

Diner