

# FARFALLA

GRAND CAFE 

**MENUKAART**

# VOOR ERBIJ

## **Anchois à la poêle** € 7,50

Lekker smeren met een stokje brood door een heerlijk pannetje met Ansjovis en knoflook wat een momentje in de roomboter en olijfolie op het vuur heeft staan pruttelen. Zwarte peper erdoor en smikkelen maar...

## **Gehaktballetjes** € 10,00

Volgens het recept van mevrouw Santé, maar dan kleiner. Echter krijg je er dan wel een paar meer. Met een heerlijke pittige tomatensaus.

## **Nacho's** € 8,00

Incasio "Nacho" Anaya heeft de bekende Nacho al in 1943 bedacht. En het is een blijvertje gebleken zoals jullie inmiddels wel weten. Hier bij Farfalla zijn ze heerlijk bedekt met een laagje kaas. Dus Bon Appetit!

## **Bitterballen** € 6,00

De ouderwetse van Dobbens op een schaalje, zoals het heurt.

## **Bittergarnituur** € 6,00

Uiteraard de van Dobbens aangevuld met de welbekende vlammetjes en anderen in haar soort.

## **Du Pain** € 7,50

Een lekker frans stokje met de welbekende smeersels, kruidenboter en knoflooksaus.

## **Franse Apéro** € 14,50

De Fransen knabbelen bij hun apéro eerder aan wat chips, nootjes of een gedroogd worstje. Maar wij leggen er allemaal heerlijke franse producten op zoals een lekkere kruidenkaas, een Comté, een stukje paté, wat cornichons en uiteraard ook dat gedroogde worstje. Deze borrelplank is dus meer een Nederlandse variant, maar met een goed wijntje erbij horen wij vast niemand klagen.

## **Loaded Fries** € 8,50

Uiteraard kunnen we niet achterblijven dus bij deze. Patat in een modern jasje met pulled pork (ja die), barbecuesaus en geraspte kaas. Stiekem wel heel lekker.



# OM TE BEGINNEN

## **Vitello tonnato** € 13,50

Geen enkel diner kan nog zonder dit traditionele gerecht dat de afgelopen decennia erg populair bleek. Bij ons op de kaart mag deze dan ook niet ontbreken en hebben wij een très simpele versie van dit klassiek Italiaanse gerecht bedacht. Onze kok heeft natuurlijk wel de mooiste kalfsfricandeau uitgezocht om deze heerlijke lekkernij te bereiden.

## **Gamba's Pil Pil** € 12,50

Gamba's met lekker veel knoflook en rode peper. Hot stuff... Borrelend en bruisend uit een loei heet pannetje.

## **Soupe Du Jour** € 6,50

Oftewel, soep van de dag. Vraag de bediening wat ze voor u mogen serveren.

## **Steak Tartare** € 14,50

Een echte Franse klassieker. Steak tartaar komt het best tot z'n recht met het allerbeste rundvlees en een dooier on top. Uiteraard op smaak gebracht met lekkere augurkjes, ui, kappertjes, peterselie, tabasco en uiteraard de welbekende worcestershiresaus (spreek hem eens 3x achter elkaar uit) De enige echte. Bon appetit!

**Champignons à la Dordogne** € 8,50  
Handgeplukt (echt waar hoor) door onze kok in de Périgord Noir regio om vervolgens gehuld in bierbeslag, gefrituurd en geserveerd met een romige saus voor u wordt neergezet.

**Moules gratinées** € 13,50  
Ik weet niet waarom deze Nieuw-Zeelandse Greenshells niet meer liefde krijgen. Deze mosselen zijn altijd goed te kopen, ze zijn heerlijk, ze zijn elegant (je zou ze zelfs ronduit chique kunnen noemen!) en het beste van alles! Onze kok kan ze heerlijk bereiden met pesto en gegratineerde Parmezaan. Een goede fles wijn erbij, in één woord; Geweldig.

**Escargot** € 12,00  
Een delicatessie volgens de Franse jetsset. De beste escargots zijn niet zomaar een gerecht, maar een beleving. Rijk van smaak en absoluut heerlijk, aldus de kok.

**Burrata** € 9,50  
Burrata betekent 'beboterd' in het Italiaans. Zo rijk is het. Maar wat het werkelijk is, is verse kaas op zijn best. Bereid op een heerlijk tomatenbedje met wat peper en zout maar zeker ook puur met een stukje brood. U geeft het aan en wij maken het voor u klaar.



Als je nu op zoek bent naar heerlijke vegetarische gerechten, vraag onze bediening of je even mag overleggen. Wij doen niet zo moeilijk hoor....

**Wij doen niet zo moeilijk hoor....**

## DE ECHTE DOORZETTERS

**Filet de Boeuf** € 24,50  
Zoals ik het vroeger altijd bestelde met mijn goede vriend Fred op de Boulevard Croisette nr 1 in Cannes. Een heerlijke biefstuk van de beste kwaliteit voorgesneden in mooie plakjes met een heerlijke pepersaus of kruidenboter. Maar mijn voorkeur is toch echt met een "sauce de barbecue". Puur en perfect mals gebakken.

**Saumon au four** € 24,00  
Een favorietje om het zo maar even te zeggen. Een heerlijke dagverse zalm, gebakken en geserveerd met een heerlijke hollandaise dille saus.

**Surf en Turf** € 24,50  
Als Romeo en Julia, als Ying en Yang, het perfect stel waar water en land elkaar ontmoeten. Een heerlijk stukje van het rund gepaard met de beste Black Tiger garnalen. Waar de vegan "vleesch noch visch" verwacht promoten wij hier toch echt vlees en vis.



**Steak de Salade** € 17,50  
Op zijn Hollands ook wel salade biefstukpuntjes genoemd. Overheerlijke frisse salade met de lekkerste tomaten en uiteraard de beste kwaliteit biefstukpuntjes..

**Beef Rendang:** € 21,50  
Doe je ogen even dicht, neem een hapje van deze fenomenale Beef Rendang en het voelt alsof je in Medan Sumatra over de markt loopt. Een heerlijke ervaring voor je tong met kruiden, specerijen, citroengras, sajoeboontjes en heerlijk mals rundvlees. Komt uiteraard standaard met rijst.

**Pulled Pork** € 14,50  
Ik twijfelde of het op de kaart moest komen, maar dat is puur vanwege de naam. Vrij vertaald is het getrokken.....na ja, je weet wel. Neemt niet weg dat de meeste stemmen gelden en onze kok stond erop dus ja, wie ben ik om het te weigeren dan. Onze chef maakt van deze heerlijke Amerikaanse maaltijd een feestje door het vlees een nachtje te marinieren in een heerlijk sausje. Succes verzekerd!

**Saté Ayam** € 16,50  
Een lekker stukje kippendij met uiteraard de bekendste saus die erbij hoort. Een heerlijk huisgemaakte satésaus. Uiteraard ook met du riz blanc (witte rijst voor de kenner).

**De extra extra's:**  
**Puntje friet** € 6,00  
**Gemengde salade** € 6,00  
**Gezonde wok groenten** € 5,75

# OM HET AF TE RONDEN

Elk gerecht verdient evenveel liefde als je hoofdgerecht, dus bekijk onze mooie suggesties en maak van elke hap een magische ervaring.

## **Cheesecake**

€ 7,50

Ooit uitgevonden op de Samos eilanden waar kaas tot een dikke pasta werd gekneet en doordrenkt met honing. Inmiddels is de honing vervangen door verfijnde vanille en is deze heerlijke zoetheid niet meer weg te denken uit ons eetbare bestaan en blijft het genieten.

## **Cremé Brulee**

€ 6,50

Het was de favoriet van Joop Braakhekke (voor de jongeren onder ons, even op Google). En niet voor niets, dit Frans, custardachtig dessert met een knapperig laagje van gekarameliseerde suiker is fan-tas-tisch!

## **Lava Cake**

€ 7,50

Heerlijke chocolade lava cake met karamelsaus, gewoon gevaarlijk lekker.

## **Scroppino**

€ 9,50

Is het nou een cocktail of een nagerecht. Wij kiezen voor het 2e want met die citroensorbet ijs is de Vodka best te pruimen. Uiteraard wel met een scheutje prosecco erbij.

## **Diverse soorten ijs:**

€ 2,50 p.b.

Tja, wat moet ik er over zeggen. Gewoon even de bediening vragen welke smaken er zijn en genieten maar.