

A woman with blonde hair, wearing a long, flowing white dress, stands in the center of the frame. She is smiling and looking towards the camera. Behind her, there are several palm trees and a large, light-colored tent or canopy. The scene appears to be outdoors, possibly at a festival or event. The overall image has a dark, moody tone with a yellow and white color scheme for the text.

FARFALLA

GRAND CAFE 

TO SHARE KAART

VOOR ERBIJ

Groentesticks

€ 6,50

Knapperige groentes + smaakvolle saus = de ultieme combi. Ideaal bij de borrel, tussendoor of gewoon omdat het kan.

Gehaktballetjes

€ 11,50

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

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.

Verse Oesters op ijs per stuk

€ 3,50

Ze zeggen dat oesters magisch werken... wij zeggen: probeer ze zelf eens!

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.

Franse Borrelplank

€ 16,50

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.

Truffel Fries

€ 7,50

Uiteraard kunnen we niet achterblijven dus bij deze. Patat in een modern jasje. Stiekem wel heel lekker.



OM TE DELEN

Carpaccio to share

€ 14,50

Geen enkel moment 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 om lekker te delen.

Gamba's Pil Pil

€ 14,50

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

Gamba's in knoflookroomsaus

€ 17,50

Recht uit de Mediterrane keuken, met een vleugje zon, zee en... knoflook.

Bao bun Pulled Chicken

€ 19,50

Mediterrane charme ontmoet Aziatische streetfood vibes: pulled chicken in een zachte bao, onweerstaanbaar lekker.

Ossehaaspuntjes in ketjap

€ 17,50

Malse ossehaaspuntjes, langzaam gegaard in zoete ketjapsaus... een smaakreis waar je best even aan verslaafd mag raken.

Tournedos getrancheerd

€ 32,50

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 om te delen.