

LUNCH

vrijdag t/m zondag van 12:00 tot 15:00 uur

vanaf 11:00 uur

Vienoiserie

door Bitter Moon

Croissant - 4

Pain au Chocolat - 4.5



Pâtisserie

Tarte aux Pommes - 4.5

Met slagroom (+0.5)

Eclair - 5

Framboos en witte chocolade

Bitter Moon

Niet je alledaagse croissant bakkerij, we willen je uitdagen met onze pure maar ook rebelse smaken en serveren je alles gemaakt 'from scratch'.

Veel lokaal, altijd natuurlijke ingrediënten.

Sinds 2019.
www.bittermoon.nl



Sandwiches

Toast Steak Tartare 12
Ansjovismayonaise en augurk

Croque Monsieur 10
Ham, Gruyère kaas en mornaysaus

Croque Madame 11
Croque Monsieur met spiegelei

Burrata Caprese v 12
Tomaat, basilicum en olijfolie

Oeuf Carèl 14
Gemarineerde zalm, Hollandse garnaal, avocado, hollandaise en piment d'espelette peper

Oeuf Florentine v 12
Twee gepocheerde eieren, spinazie en hollandaise

Croquette 10
Kalf, kaas-rucola v of garnaal +1

Salades

Geserveerd met brood

Salade de Tomate avec Burrata v 14
Met seizoensfruit en oude balsamico azijn

Salade César 15
Geroosterde kip, ei, ansjovis, appel en croutons

Tarte Flambées

De Franse flammkuchen

Tarte Flambée Classique 9.5
Creme fraîche, spek en ui en Gruyère

Tarte Flambée de Carèl v 11
Feta, spinazie, vijgentapenade, basilicum en pijnboompitten

Kijkje in de
keuken



Tarte Flambée

- 500 g bloem
 - 270 ml water
 - zakje gist
 - 1 mespuntje zout
 - 2 uien
 - 50 g Gruyèrekaas
 - Spekreepjes
 - 2 el tijmblaadjes
1. Meng de bloem met gist en het water. Voeg het zout toe en kneed tot een soepel deeg.
 2. Bestuif een kom met bloem, leg het deeg erin en laat afgedekt met plasticfolie 1 uur rijzen op kamertemperatuur.
 3. Verwarm de oven voor op 250 °C. Rol het deeg uit op een met bloem bestoven werkbank tot een ronde plak. Verdeel de uienringen, Gruyèrekaas, spekreepjes en tijm en bak 5 minuten in de oven tot de kaas is gesmolten.

