

TOUJOURS

— LUXURY LUNCH & LIGHT DINNER —

ENTRÉES

Truffle Mushroom Toast.	12
<i>Paddestoelen - Truffel Bearnaise - Grana Padano - Spinazie - Gepocheerd Ei</i>	
Classic Steak Tartare.	12
<i>A la minute gesneden ossenbaas - Eidooier - Frites</i>	
Shrimp Croquettes Toast.	15
<i>Holtkamp Garnalenkroket - Toujours Mayo</i>	
Eggs Florentine.	12
<i>Gepocheerd Ei - Truffel Bearnaise - Jambon Bayonne - Spinazie</i>	
Eggs Royale.	14
<i>Gepocheerd Ei - Bearnaise - Gerookte Zalm - Spinazie</i>	
Avocado Toast.	13
<i>Avocado - Everything but the bagel mix</i>	
Hummus Toast.	12
<i>Aubergine - Geroosterde Paprika - Amandel - Sour Cream</i>	

PLATS

Confit de Canard.	16
<i>Madeira Jus - Mousseline - Gekarameliseerde Zuurkool</i>	
Tenderloin.	30
<i>Ossenbaas - Truffeljus - Aardappelmousseline</i>	
Truffle Risotto.	15
<i>Paddestoelen - Burrata - Parmezaan Crisp</i>	
Seabass.	15
<i>Knoflookmousseline - Groene Asperges - Dragonsalsa</i>	
Burger & Fries.	17
<i>MRIJ burger - Cheddar - Bacon - Augurk - Tomaat - Ui - Frites</i>	
Halve Kreeft.	25
<i>Chiliboter - Groene Salade</i>	
Cote de Boeuf. 2 pers.	80
<i>Rib eye met been - Madeira Jus - Truffel Bearnaise - Truffelmousseline</i>	

SHARING PLATTERS

Royal Charcuterie.	12.5 p.p
<i>Serranoham - Truffel Salami - Beef Tataki - Pulled Pork - Cold Cuts</i>	
Luxury Sushi & Sashimi Platter.	20 p.p
<i>Spicy Tuna - Spicy Vega - Surf & Turf - Tonijn Tataki - Zalm Tataki - Nigiri Flamed Seabass - Oesters</i>	

COLD BAR

OYSTERS

Rock Oysters. Per piece.	3
<i>Ierse Oesters (Zeeland) - Rode Wijn Vinaigrette - Laos saus</i>	
Zeeuwse Platte 0000. Per piece.	4.75
<i>Zeeuwse Oester - Rode Wijn Vinaigrette - Laos saus</i>	
Rockefeller. 5 pcs.	15
<i>Gegratineerd - Spinazie - Parmezaan</i>	
Asian Steamed Oysters. 5 pcs.	15
<i>Gestoomd - Zwarte boontjes - Rode Peper</i>	

RAW FISH

Ceviche Seabass.	15
<i>Tijgermelk - Kokosmelk - Limoen - Koriander</i>	
Tuna Tartare.	15
<i>Avocado - Bosui - Soya</i>	
Seabass Carpaccio.	15
<i>Olijfolie - Citroen - Groene Chilipeper</i>	

SUSHI & NIGIRI

Sushi Roll Set. Selectie van 4 verschillende rolls	25
<i>Spicy Tuna - Spicy Vega - Seabass - Salmon</i>	
Nigiri set. Selectie van 4 verschillende nigiri	15
<i>Unagi Tuna - Yuzu Seabass - Torchèd Wagyu - Salmon</i>	
Spicy Tuna roll.	13
<i>Tonijn - Sriracha - Avocado - Komkommer - Sesam</i>	
Surf & Turf roll.	13
<i>Steak - Gefrituurde Ebi - Avocado - Bosui</i>	
Seared Salmon.	13
<i>Geschroeide Zalm - Avocado - Komkommer - Unagi - Wasabi</i>	
Seared Seabass.	13
<i>Zeebaars - Avocado - Komkommer - Yuzu</i>	
Spicy Vega.	10
<i>Gebrande Paprika - Sriracha - Tamago - Komkommer - Avocado</i>	

GARNITURE

Truffle Parmesan Fries.	6
Grilled Vegetables.	7
Frites.	4.5

HAARLEM

TOUJOURS

— Urban Frenchy Bistro —

TOUJOURS

— LUXURY LUNCH & LIGHT DINNER —

COCKTAILS

Bloody Mary.	12
<i>Ketel One Vodka - Tomatensap - Worcestershire - Citroen</i>	
Kir Royale <i>Crème de Cassis - Crémant</i>	8
Mimosa Parisienne. <i>Jus d'orange - Crémant - Grand Marnier</i>	12
French 75. <i>Gin - Citroen - Crémant</i>	10
St. Germain Spritz. <i>Elderflower - Crémant - Perrier</i>	8

BRUNCH SPECIAL

Glas Veuve Cliquot.	12
Fles Veuve Cliquot.	70

SWEETS

French Toast. <i>Brioche - Kaneel Icing - Rood Fruit</i>	12
Oreo Cheesecake.	6
Churros & Nutella creme. <i>Vanille Ijs</i>	6
Red Velvet Cake.	6
Carrot Cake.	6
Dark Chocolate Ganache Cake.	6
White Chocolate Champagne Raspberry Cake.	6
Grand Dessert. <i>Min. 2 pers.</i>	25

* *Bol ijs / ice cream supplement 2 EUR*

