APÉRO

À PARTIR DE 12H00

MENU

PLANCHES

PLANCHE DE PAIN 8,75
Pain chaud, beurre aux herbes et aïoli.

PLANCHE VADER KLEINJAN 26,5
Boulettes de viande du boucher Kay de Jong, blanc de poulet cuit à basse température, calamars, poulet croustillant et gambas al ajillo, avec diverses sauces.

TARTES FLAMBÉES

TARTE FLAMBÉE ORIGINALE 14,5
Crème fraîche, lardons, oignon rouge, fromage et roquette.

TARTE FLAMBÉE AU THON 15
Crème fraîche, thon, oignon rouge, fromage et roquette.

TARTE FLAMBÉE VÉGANE 14
Tomates séchées au soleil, oignon rouge, artichaut, olives, roquette et fromage végétal.

BOUCHÉES

BITTERBALLEN 6 PC. 8,5
Bitterballen (croquettes de ragoût de bœuf) et moutarde.

BITTERBALLEN VÉGANES 'CAS & KAS' 6 PC. 8,5
Bitterballen véganes et moutarde.

CROQUETTES AU CHORIZO 6 PC. 8,75
Croquettes épicées au chorizo, mayonnaise au piment.

CROQUETTES AU FROMAGE 6 PC. 8,75
Croquettes au fromage affiné, mayonnaise à la truffe.

POULET CROUSTILLANT 6 PC. 8,25
Cuisse de poulet marinée en pâte à tempura, sauce barbecue.

MINI-FRICANDELLES 8 PC. 7,5
Fricandelles (saucisses néerlandaises frites), mayonnaise.

ASSORTIMENT DE FRITURE 4 X 3 PC. 17
Bitterballen, croquettes au chorizo, croquettes au fromage et poulet croustillant, avec diverses sauces.

BOULETTES ARTISANALES 5 PC. 8,5
Boulettes de viande du boucher Kay de Jong, mayonnaise fumée.

CALAMARS 11,5
Anneaux de calamar frits, aïoli, herbes et citron.

Vader Kleinjan

CAFÉ

DÉJEUNER
DE 12H00 À 16H00

SANDWICHES

Servi sur pain blanc ou complet.

CARPACCIO 14,75
Filet de bœuf, roquette, parmesan, pignons de pin, ciboulette et mayonnaise à la truffe.

SAUMON FUMÉ EFFILOCHÉ 16,75
Saumon effiloché fumé à chaud, noix au wasabi, betteraves rouges, mayonnaise au wasabi et concombre aigre-doux.

BOULETTE DE VIANDE 13,25
Boulette de viande du boucher Kay de Jong, jus maison et mayonnaise fumée.

CROQUETTES DE BŒUF (OPTION VÉGÉ) 14,75
Croquettes de bœuf façon bourguignonne, salade et moutarde à l'ancienne.

CROQUETTES DE CREVETTES 16,5
Croquettes de crevettes, salade et mayonnaise au citron vert.

HOUMOUS 13,75
Houmous, betteraves rouges et champignons shimeji.

CROQUES

CLASSIQUE 11
Croque au pain de campagne blanc, jambon fermier et fromage, servi avec salade et sauce barbecue.

CUISSE DE POULET 12,5
Croque au pain de campagne blanc, cuisse de poulet marinée et fromage, servi avec salade et mayonnaise sriracha.

SALADES

ENTRECÔTE DE BŒUF 17,5
Salade fraîche, entrecôte de bœuf cuite rosée, crème de céleri-rave, betteraves rouges et chips de salsifis.

HOUMOUS 14,5
Salade fraîche au houmous, betteraves rouges et champignons shimeji.

PLATS

SATAY DE POULET 21,25
Satay de cuisse de poulet cuite à basse température, sauce cacahuète et chips de crevettes, servi avec salade mixte, légumes aigres-doux et frites.

BŒUF MIJOTÉ 21,5
Bœuf Black Angus mijoté, servi avec salade mixte et frites.

HAMBURGER 20,75
Burger de bœuf, confiture de bacon, cheddar, salade et sauce burger, servi avec salade mixte et frites.

BURGER VÉGÉTARIEN 20,75
Steak végétal à base de soja de De Vegetarische Slager, cheddar, salade et sauce burger, servi avec salade mixte et frites.

DESSERTS

TARTE AUX POMMES 8
Tarte aux pommes tiède sortie du four, crème fouettée et cigarette russe.
Avec une boule de glace vanille 11,5

COUPE VANILLE CARAMEL AU SEL DE MER 11,75
Trois boules de glace vanille, crème fouettée, sauce caramel au sel de mer et amandes caramélisées.

PANNA COTTA 9,75
Panna cotta au chocolat blanc, compotée d'ananas et glace vanille.

GLACE ENFANT 7,5
Glace vanille, crème fouettée et bonbons.

DÎNER
À PARTIR DE 17H00

ENTRÉES

CARPACCIO 14,75
Filet de bœuf, roquette, parmesan, pignons de pin, ciboulette et mayonnaise à la truffe.

SAUMON 16,75
Saumon effiloché fumé à chaud, noix au wasabi, betteraves rouges, mayonnaise au wasabi et concombre aigre-doux. Servi sur brioche toastée.

TATAKI DE BŒUF 14,5
Entrecôte de bœuf, wakamé, ail frit, sauce ponzu et oignons nouveaux.

SALADES

ENTRECÔTE DE BŒUF 17,5
Entrecôte de bœuf rosée, crème de céleri-rave, betteraves rouges et chips de salsifis.

HOUMOUS 14,5
Salade fraîche au houmous, betteraves rouges et champignons shimeji.

NOS CLASSIQUES

SATAY DE POULET 21,25
Satay de cuisse de poulet cuite à basse température, sauce cacahuète et chips de crevettes, servi avec salade mixte, légumes aigres-doux et frites.

BŒUF MIJOTÉ 21,5
Bœuf Black Angus mijoté, servi avec salade mixte et frites.

HAMBURGER 20,75
Burger de bœuf, confiture de bacon, cheddar, salade et sauce burger, servi avec salade mixte et frites.

BURGER VÉGÉTARIEN 20,75
Steak végétal à base de soja de De Vegetarische Slager, cheddar, salade et sauce burger, servi avec salade mixte et frites.

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE CERF 28,75
Filet de cerf poêlé, purée mousseline, chou rouge, poire pochée et sauce au pain d'épices.

VK STEAK 27,5
Rumsteck poêlé, champignons shimeji et purée mousseline. Au choix : sauce au poivre, sauce aux champignons ou beurre aux herbes.

FILET DE BAR 27,5
Filet de bar grillé, gambas, crème de patate douce, beurre noisette et huile aux herbes.

RAVIOLI 22,5
Ravioli aux champignons et à la truffe, sauce au parmesan.

MENU ENFANT 13,5
Au choix : bitterballen (aussi en version végane), poulet croustillant, mini-fricandelles ou blanc de poulet cuit sous vide. Servi avec salade mixte, frites et compote de pommes.

DESSERTS

TARTE AUX POMMES 8
Tarte aux pommes tiède sortie du four, crème fouettée et cigarette russe.
Avec une boule de glace vanille 11,5

COUPE VANILLE CARAMEL AU SEL DE MER 11,75
Trois boules de glace vanille, crème fouettée, sauce caramel au sel de mer et amandes caramélisées.

PANNA COTTA 9,75
Panna cotta au chocolat blanc, compotée d'ananas et glace vanille.

GLACE ENFANT 7,5
Glace vanille, crème fouettée et bonbons.