

The background of the entire image is a solid brown color. Overlaid on this background are several thick, light brown wavy lines that flow from the top left towards the bottom right, creating a sense of movement and depth.

CIEL

BISTRO

Lunch *(12:00 -15.30 uur)*

Brioche rivierkreeft	19
brioche – garnalen cocktail – langoustinemayonaise – Romeinse sla	
Cuban sandwich	17
Varkensnek – Cheddar – augurk – mosterd	
Garnalen kroketten	19
zuurdesem – citroenmayonaise – sla	
Oesterzwam kroketten	15
zuurdesem – truffelmayonaise – sla	
Zuurdesembrood carpaccio	17
Truffelcreme- pijnboompit - parmezaan	
Zuurdesembrood tonijnsalade	16
Ei - cocktailsaus - rode ui	
Zuurdesembrood rode biet	15
Appel - geitenkaas	

Kleine gerechten *(lunch & diner)*

Steak tartaar	16
Parmezaan - basilicum	
Foie gras	19
Abrikoos - walnoot - amandel	
Garnalen cocktail	16
Suikersla - whiskysaus	
Ravioli kreeft	19
Bisque - haricots verts - Lardo	
Mosseltjes	17
Venkel - aardpeer - 'Nduja	
Salade wortel	16
Basilicum - piccalilly	

Hoofdgerechten *(lunch & diner)*

Flat iron steak	26
Paddenstoel - bearnaisesaus	
Schol	26
À la Meunière - kappertjes	
Knolselderij	24
Beurre noisette - gerookte amandel - mosterdsla	
Octopus	25
Riso nero - knoflook - gezouten citroen	
Dry aged entrecote (350 gram)	65
Paddenstoelen jus - bearnaisesaus	

Bijgerechten *(lunch & diner)*

Pommes fondant 5
Bieslook

Verse friet 5
Belgische mayonaise

Suikersla 4
Parmezaanse kaas

Gekarameliseerde wortel 11
Ui - komijn

Nagerechten *(lunch & diner)*

Hangop 12
Rood fruit - vanille ijs - basilicum

Wentelteef 12
Blue Shropshire - caramel

Affogato 9
espresso - vanille-ijs - Amaretto

Bites (12 - 20.30 uur)

Jamon Iberico Cebo	8.5 50gr
Zeeuwse Creuse	4 p/s
Bourgondische bitterballen	9
Eitje (2 st.) Foreleitjes - ansjovis - mayonaise	8
Polenta Daslook— Parmezaanse kaas	6
Millefeuille aardappel - Crème Frîache— foreleitjes	9