

GRAND CAFE RESTAURANT

DINER (van 17:00 tot 21:30)



VOORGERECHTEN

Bretonse 'fines de claires' (½ dozijn)	19,50
Zeeuwse 'creuses' (½ dozijn)	18,00
Rundercarpaccio met Parmezaanse kaas, spek en pijnboompitten	13,50
Kalfswang met gebakken witlof en Palmbiersaus	13,00
Tonijn in 'Ras el hanout' met wakamé en mierikswortelmayonaise	12,50
Gerookte zalm 'cha sieuw' met paksoi, taugé en zwarte sesamvinaigrette	11,50
Grove paté van wild zwijn met chutney van paprika en rode biet	10,50
Geroosterde seizoensgroenten met citroenmayonaise	10,00
Lichtgebonden soep van cantharellen met gerookte aubergine	9,50
Ossenstaartbouillon met knolselderij, bospeen en Madeira	8,00
Brood met olijventapenade en kruidenboter	5,50

SALADES

(ook als voorgerecht te bestellen)

A la minute gemarineerde tonijn en wasabimayonaise	15,50
Quinoa, falafel, geroosterde paprika en soja-yoghurt dressing	14,00
Caesar salad met Parmezaanse kaas, croutons, kip en ansjovis	13,50

KLEINE GERECHTEN

Kipsaté met zoetzuur en friet	16,50
'Loos' burger met tomaat, spek en friet	14,50
Spaghetti Bolognese	14,50
Fish and chips met remouladesaus	14,00

HOOFDGERECHTEN

Gebakken 'Simmentaler' ossenhaas met rode portsaus	27,50
Sliptongen 'à la meunière' gebakken met friet en salade (3 st)	24,50
Bouchot mosselen met rucolamayonaise, friet en salade	24,00
Hoevekipetje uit de oven met seizoensgroenten, truffelmayonaise en friet	23,00
Geroosterde zeebaarsfilet met wasabikorst en roerbakgroenten	23,00
Steak tartare met friet en salade	19,00
Kruidige polenta met geroosterde najaarsgroenten en tomatenchutney	18,50
Tortellone met gegrilde gele biet, bospaddenstoelen en truffelolie	16,00

DESSERTS

Kaasbordje van 'de Kaashoeve'	13,00
Parfait van kastanje en Baileys met chocolademousse	9,00
Crème brûlée van Madagascar vanille	8,00
Wentelteeftjes van brioche brood met kokossorbetijs	7,50
Huisgemaakte friandises	5,00

BORREL

'Loos' luxe borrelplank	25,00
Warm borrelgarnituur (16 st)	14,00
Pata Negra ham	9,50
2 soorten droge worst van 'Brandt en Levie'	9,00
'Loos' gehaktballetjes met truffelmayonaise (7 st)	8,50
Falafelballetjes met harissa	8,00
Nachos met guacamole, kaas, crème fraiche en Jalapeños	7,50
Bitterballen (7 st)	7,50
Gefrituurde garnalen (7 st)	6,50
Kaasloempia's (7 st)	6,00
Rotterdamsche oude kaas met mosterd	5,50
Brood met olijventapenade en kruidenboter	5,50
Gemengde luxe notenmix	5,00
Gemarineerde olijven	4,50

TARTEN

Citroenmeringuetaart	4,60
Appeltaart	4,60
Chocoladetruffeltaart	4,60
Cheesecake	4,60

'Samen eten is olie voor de vriendschap'

Felix Timmermans Vlaams schrijver, 1886-1947