



- 't wycker -

CABINET

BISTROT

ONTBIJT & BRUNCH (09:00 / 10:00-11:30)

ONTBIJT COMPLEET

DOUX ET VITE *V	8,90
<i>Vers gebakken bananenbrood met gojibessen en hazelnoten, confiture, biologische Mechelse magere yoghurt, huisgemaakte granola, vers fruit en honing.</i>	
CLASSIQUE	12,90
<i>Zuurdesembrood met pittige Stompetoren Grand Cru oude kaas, Mechelse Kuusj ham, scrambled eggs, biologische Mechelse magere yoghurt, huisgemaakte granola, vers fruit en honing.</i>	
WYCK	13,90
<i>Zuurdesembrood met pittige Stompetoren Grand Cru oude kaas, Egg Royale; brioche brood, ambachtelijk gerookte Noorse zalm (Rokerij Roots, Ysselstein), gepocheerd ei, Hollandaise saus, biologische Mechelse magere yoghurt, huisgemaakte granola, vers fruit en honing.</i>	

ONTBIJT & BRUNCH

CROISSANT *V	2,40
<i>Met confiture en boter.</i>	
CROISSANT HAM - KAAS	3,40
<i>Met biologische Mechelse Kuusj ham en kaas uit de oven.</i>	
VERS GEBAKKEN BANANENBROOD *V	5,70
<i>Met gojibessen en hazelnoten, confiture en boter.</i>	
BIOLOGISCHE MEHELSE MAGERE YOGHURT *V	6,70
<i>Met huisgemaakte granola, vers fruit en honing.</i>	
EGGS BENEDICT	10,70
<i>Twee gepocheerde eieren, getoast brioche brood, Mechelse Kuusj ham en hollandaise saus.</i>	
EGGS ROYALE	12,40
<i>Twee gepocheerde eieren, getoast brioche brood, ambachtelijk gerookte Noorse zalm (Rokerij Roots, Ysselstein) en hollandaise saus.</i>	
SCRAMBLED EGGS ON TOAST *V	8,90
<i>Roer gebakken eieren, getoast brioche brood, verse avocado en verse bladspinazie.</i>	
OUDE KAAS *V	8,30
<i>Donker of wit geroosterd zuurdesembrood, Stompetoren Grand Cru oude kaas en huisgemaakte piccalilly.</i>	
TOAST 'BLT'	9,70
<i>Donker of wit geroosterd zuurdesembrood, bacon, tomaat, verse avocado, Belgische mayonaise en little gem.</i>	

ANTIPASTI (16.00 - 22.00)

GEMARINEERDE OLIJVEN *V	4,90
<i>Groene en zwarte Siciliaanse olijven.</i>	
CALAMARES	7,35
<i>Huisgemaakte calamaresringen met aioli.</i>	
BOULETTES À LA LIÉGEOISE	6,35
<i>Gehaktballen in zoete biersaus.</i>	
SCAMPI À L'AIL	9,80
<i>Scampi in pikante knoflookolie uit de oven.</i>	
PIMIENTOS DE PADRON *V	6,95
<i>Geroosterde groene pepers, extra vierge olijfolie, zeezout.</i>	
GILLARDEAU OESTERS	p.st. 3,70
CROSTINI	
- Steak Tartare Préparé met tartaarmayonaise.	2,80
- Verse vijg, geitenkaas en honing. *V	2,70
- Gegrilde paprika, ansjovis en gefrituurde kappertjes.	2,70
- Frisse huisgemaakte scampisalade.	2,80
- Rode bietenpesto, radijs, granaatappel & sesamzaad. *V	2,70
- Pane con pomodoro aglio e prosciutto	11,90
<i>Knoflook, tomaat, prosciutto di Umbria. (5 st)</i>	
BREEKBROOD	
- Kruidenboter.	5,20
- Huisgemaakte aioli.	5,20
- Wisselende huisgemaakte tapenade.	5,20
- Alle toppings.	6,20

FLAMMKUCHEN (16:00-22:00)

Krokante Elzasser 'pizza' met flinterdunne bodem.	
- Gruyère kaas, ui en spek.	12,90
- Italiaanse buffelmozzarella, pomodori en basilicum. *V	12,90
- Ambachtelijk gerookte Noorse zalm	13,40
<i>(Rokerij Roots, Ysselstein). rode ui, limoenolie en kappertjes.</i>	

PLATEAUS inclusief brood

ANTIPASTI VOOR TWEE	23,70
<i>Selectie van warme / koude gerechten van onze antipastikaart.</i>	
CHARCUTERIE	14,40
<i>Selectie van diverse fijne vleeswaren (koud).</i>	
FROMAGE *V	14,40
<i>Selectie van kwaliteitskazen.</i>	
POISSON	17,40
<i>La Belle Iloise, calamares, gebakken scampi, crostini ambachtelijk gerookte Noorse zalm (Rokerij Roots, Ysselstein).</i>	

LUNCH (11:30-16:00)

BOTERHAMMEN

CARPACCIO	10,90
<i>Donker of wit geroosterd zuurdesembrood, grainfed Black Angus rundercarpaccio, uien crème, balsamicostroop, zongedroogde tomaat, rucola, veldsla, Parmezaanse kaas, en pijnboompitten.</i>	
SCAMPI	10,60
<i>Donker of wit geroosterd zuurdesembrood, frisse huisgemaakte scampisalade, dille- dragonmayonaise, radijs, cornichon, rode ui, Citroenzeste en zwarte olijven crumble.</i>	
RODE BIET & GEITENKAAS *V	10,40
<i>Donker of wit geroosterd zuurdesembrood, rode bietenpesto, hazelnoot, geitenkaas, verse vijg, radijs, verse bladspinazie, daikon cress en pistache olie.</i>	

SPELT BAGEL

PULLED CHICKEN	10,40
<i>Gebakken Poulet Noir (Franse hoeve kip), little gem, trostomaat, komkommer en licht pikante cocktailsaus.</i>	
NOORSE ZALM	10,40
<i>Ambachtelijk gerookte Noorse zalm (Rokerij Roots, Ysselstein), verse avocadospread, trostomaat, verse bladspinazie en Citroenmayonaise.</i>	

SOEPEN Verkrijgbaar tijdens lunch en diner

GEGRATINEERDE UIENSOEP *V	7,40
<i>Klassieke Franse uiensoep gegratineerd met Gruyère kaas.</i>	
DAGSOEP (Zie krijtborden)	wisselend
<i>Wisselende huisgemaakte dagsoep.</i>	

ALL DAY BUBBELS & VITAMINES

VERSGEPERST GROENTEN- EN/OF FRUITSAP	4,25
VERSGEPERST SINAASAPPELSAP	3,90
SMOOTHIE MET WISSELENDE SMAKEN	wisselend
BRUT RAAR	glas 7,70
PROSECCO PIONONO DOC TREVISIO	glas 4,95
BLOODY MARY	6,40

DINER (17.00 - 22.00)

VOORGERECHTEN

ANTIPASTI VOOR TWEE	23,70
<i>Selectie van warme en koude gerechten van onze antipastikaart.</i>	
GILLARDEAU OESTERS	p.st. 3,70
PETITE SALADE NIÇOISE	13,90
<i>Verse gegrilde tonijn, haricots verts, ansjovis, ei, rode ui, kappertjes en olijven.</i>	
OEUF EN COCOTTE	12,90 / 10,40
<i>Truffel-roomsaus, ei, brioche, met / zonder terrine de foie gras.</i>	
CARPACCIO	10,90
<i>Grainfed Black Angus rundercarpaccio, uien crème, balsamicostroop, zongedroogde tomaat, rucola, veldsla, Parmezaanse kaas en pijnboompitten.</i>	
ESCARGOTS FLAMBÉES A L'ABSINTHE	10,90
<i>Biologische wijngaardslakken uit Ospel (de Peel) op Bourgondische wijze met kruidenboter, aan tafel geflambeerd met absinthe.</i>	
STEAK TARTARE PRÉPARÉ (110 GRAM)	13,90
<i>Versgemalen rauwe biefstuk van het Blanc Bleu Belge scharrelrund van Slagerij Kusters (Margraten), kappertjes, cornichons, ansjovis, rauw scharrelei dooier en crostini.</i>	
HUISGEMAAKTE CROQUETTES	wisselend
<i>Twee huisgemaakte croquettes, wisselende vulling en saus, toast en garnituur.</i>	

DINERSPECIALS

Kijk op onze krijtborden voor de wisselende dinerspecials.

KIDS Voor onze jonge gasten

KALFSKROKETJE	7,90
<i>Kalfskroketje, verse handgesneden patatten, groene salade, appelmoes en mayonaise.</i>	
BOULETTES À LA LIÉGEOISE	7,90
<i>Gehaktballetjes in een zoete saus, verse handgesneden patatten, groene salade, appelmoes en mayonaise.</i>	

LUNCHGERECHTEN

RAVIOLI *V	18,70
<i>Handgemaakte ravioli gevuld met ratatouille, frisse tomatensaus, verse basilicum, salad pea en Reggiano.</i>	
STEAK TARTARE PRÉPARÉ (165 GRAM)	18,90
<i>Versgemalen rauwe biefstuk van het Blanc Bleu Belge scharrelrund van Slagerij Kusters (Margraten), kappertjes, cornichons, ansjovis, rauw scharrelei dooier, crostini en verse handgesneden patatten.</i>	
HUISGEMAAKTE CROQUETTES	wisselend
<i>Twee huisgemaakte croquettes, wisselende vulling en saus, toast en garnituur.</i>	
CABINET BURGER	17,90
<i>Brioche bol, huisgemaakte Parthenaise runderburger, cheddar kaas, spek, augurk, ui, pomodori, kropsla, ketchup-mosterdsaus en verse handgesneden patatten.</i>	

SALADES Verkrijgbaar tijdens lunch en diner

WISSELENDE MAALTIJDSALADE (zie krijtborden)	wisselend
CAESAR SALAD	16,80
<i>Gebakken Poulet Noir (Franse hoeve kip), little gem, botersla, croutons, Parmezaanse kaas, zachtgekookt ei, ansjovis en Caesardressing.</i>	

LUNCHSPECIALS

Kijk op onze krijtborden voor de wisselende (vegetarische) lunchspecials.

KIDS Voor onze jonge gasten

TOAST HAM - KAAS (warm)	4,90
KALFSKROKETJE	7,90
<i>Kalfskroketje, verse handgesneden patatten, groene salade, appelmoes en mayonaise.</i>	
BOULETTES À LA LIÉGEOISE	7,90
<i>Gehaktballen in een zoete saus, verse handgesneden patatten, groene salade, appelmoes en mayonaise.</i>	

HOOFDGERECHTEN

CABINET BURGER	17,90
<i>Brioche bol, huisgemaakte Parthenaise runderburger, cheddar kaas, spek, augurk, ui, pomodori, kropsla, ketchup-mosterdsaus en verse handgesneden patatten.</i>	
VEGGIE BURGER *V	16,30
<i>Brioche bol, huisgemaakte vegetarische burger van zoete aardappel, wortel en kikkererwten, gegrilde courgette, avocado spread en polenta frites.</i>	
PETIT POUSSIN	17,40
<i>Jonge Franse scharrelkip (500 gram) uit de oven, seizoensgroenten, cajun-boter en verse handgesneden patatten.</i>	
RAVIOLI *V	18,70
<i>Handgemaakte ravioli gevuld met ratatouille, frisse tomatensaus, verse basilicum, salad pea en Reggiano.</i>	
STEAK TARTARE PRÉPARÉ (165 GRAM)	18,95
<i>Versgemalen rauwe biefstuk van het Blanc Bleu Belge scharrelrund van Slagerij Kusters (Margraten), kappertjes, cornichons, ansjovis, rauw scharrelei dooier, crostini en verse handgesneden patatten.</i>	

DESSERTS

PROFITEROLES	7,90
<i>Huisgemaakte luchtige soezen gevuld met vanille ijs, chocoladesaus, amandelschaafsel en slagroom.</i>	
PANNA COTTA	7,90
<i>Citrus panna cotta, passievruchtgelei en cocosmerengue.</i>	
CHEESECAKE	wisselend
<i>Vers cheesecake met wisselende samenstelling van smaken.</i>	
MILLE-FEUILLE	7,90
<i>Huisgemaakte lompouce van roomboterbladerdeeg, Ruby chocoladecreme, framboos, aardbei en pistache.</i>	
PLATEAU FROMAGE *V	11,90
<i>Selectie van kwaliteitskazen.</i>	

Tijdens alle Nederlandse schoolvakanties zijn wij alle dagen geopend vanaf 09.00 uur. Kijk op onze website www.wyckercabinet.nl. Ook voor groepsreserveringen.