



- 't wycker -

CABINET

BISTROT

ONTBIJT 09:00 / 10:00 - 11:30

DOUX ET VITE *V 8,90
Vers gebakken bananenbrood met biologische gojibessen, confiture, biologische Mechelse magere yoghurt, granola, vers fruit en honing.

CLASSIQUE 13,90
Zuurdesembrood met pittige Stompetoren Grand Cru oude kaas (18 mnd gerijpt), Mechelse Kuusj ham, scrambled eggs, biologische Mechelse magere yoghurt, granola, vers fruit en honing.

WYCK 14,90
Zuurdesembrood met pittige Stompetoren Grand Cru oude kaas (18 mnd gerijpt), Egg Royale; brioche brood, ambachtelijk gerookte Noorse zalm, gepocheerd scharrelei, hollandaise saus, biologische Mechelse magere yoghurt, granola, vers fruit en honing.

CROISSANT *V 2,90
Met confiture en boter.

CROISSANT HAM - KAAS 3,90
Mechelse Kuusj ham en kaas uit de oven.

VERS GEBAKKEN BANANENBROOD *V 5,90
Met biologische gojibessen, confiture en boter.

BIOLOGISCHE MECHELSE MAGERE YOGHURT *V 7,30
Met granola, vers fruit en honing.

ALL DAY BUBBELS & VITAMINES

VERSGEPERST SINAASAPPELSAP 3,95
VERS FRAMBOOS - APPEL - RODE BIET SAP 4,25
VERS WORTEL - APPEL - SINAASAPPEL - GEMBER SAP 4,25
MIMOSA (Prosecco - versgeperst sinaasappelsap) 5,40
BRUT RAAR CUVÉE 7,90
PROSECCO PIONONO DOC TREVISO 4,95
BLOODY MARY 9,80

BRUNCH & LUNCHSPECIALS

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

Op zaterdag, zondag en tijdens alle Nederlandse schoolvakanties zijn wij geopend voor ontbijt vanaf 09.00 uur.

*V = (VEGETARISCH)

ANTIPASTI 16.00 - 22.00

GEMARINEERDE OLIJVEN *V 4,90
Groene en zwarte Siciliaanse olijven.

CALAMARES 7,35
Huisgemaakte calamaresringen met aioli.

BOULETTES À LA LIÉGEOISE 6,35
Gehaktballen in zoete biersaus.

SCAMPI À L'AIL 9,80
Scampi in pikante knoflookolie uit de oven.

PANE CON POMODORO AGLIO E PROSCIUTTO 9,90
Knoflook, tomaat, prosciutto di Umbria. (5 st)

NORMANDISCHE OESTERS p.st. 2,60

CROSTINI

- *Steak Tartare Préparé met tartaarmayonaise.* 2,80
- *Caprese, Italiaanse buffelmozzarella en tomaat. *V* 2,30
- *Gerookte Noorse zalm, dille, citroenmayonaise en zeste.* 2,70
- *Gerookte forel, mierikswortelcrème, frisee, radijs.* 2,80
- *Geitenkaas, vijgenchutney en radijs. *V* 2,80

BREEKBROOD

- *Kruidenboter.* 5,40
- *Huisgemaakte aioli.* 5,40
- *Wisselende huisgemaakte tapenade.* 5,40
- *Alle toppings.* 6,40

FLAMMKUCHEN

Krokante Elzasser 'pizza' met flinterdunne bodem.

- *Brie, walnoot, prosciutto di Umbria, rozemarijnolie en balsamico ui* 13,90
- *Gruyère kaas, ui en spek.* 13,90
- *Italiaanse buffelmozzarella, pomodori en basilicum. *V* 13,90

PLATEAUS Inclusief brood

ANTIPASTI VOOR TWEE 23,70
Selectie van warme / koude gerechten van onze antipastikaart.

CHARCUTERIE 15,40
Selectie van diverse fijne vleeswaren (koud).

FROMAGE *V 15,40
Selectie van kwaliteitskazen.

POISSON 17,40
La Belle lloise, calamares, scampi à l'ail, crostini ambachtelijk gerookte Noorse zalm en crostini gerookte forel.

BRUNCH & LUNCH 09:00 / 10:00 - 16:00

EIERGERECHTEN

EGGS BENEDICT 11,40
Twee gepocheerde scharreleieren, getoast brioche brood, verse bladspinazie, veldsla, shiso purple, Mechelse Kuusj ham en hollandaise saus.

EGGS ROYALE 12,90
Twee gepocheerde scharreleieren, getoast brioche brood, verse bladspinazie, veldsla, shiso purple, ambachtelijk gerookte Noorse zalm, en hollandaise saus.

SCRAMBLED EGGS ON TOAST *V 10,40 / 11,90
Roergebakken scharreleieren, zonder / met spek, getoast brioche brood, verse avocado, verse bladspinazie, veldsla en shiso purple.

BOTERHAMMEN

CARPACCIO CIPRIANI 11,90
Donker of wit zuurdesembrood, grainfed Black Angus rundercarpaccio à la Harry's Bar in Venetië met huisgemaakte 'Cipriani' saus, Parmezaanse kaas, pijnboompitten en rucola.

STOMPETOREN GRAND CRU OUDE KAAS *V 9,20
Donker of wit zuurdesembrood, pittige Stompetoren Grand Cru oude kaas (18 mnd gerijpt) van het Rommedoeke met Limburgse appelstroop.

TONIJNSALADE 10,40
Donker of wit zuurdesembrood, frisse huisgemaakte tonijn-salade, appel, kappertjes, gegrilde paprika, little gem en olijferumble.

BAGEL

PULLED CHICKEN 11,60
Bagel, gebakken Poulet Noir (Franse hoeve kip), little gem, tomatomaat, komkommer en licht pikante cocktailsaus.

NOORSE ZALM 11,60
Bagel, ambachtelijk gerookte Noorse zalm, verse avocadospread, tomatomaat, verse bladspinazie en citroenmayonaise.

FLAMMKUCHEN

Krokante Elzasser 'pizza' met flinterdunne bodem.

- *Brie, walnoot, prosciutto di Umbria, rozemarijnolie en balsamico ui* 13,90
- *Gruyère kaas, ui en spek.* 13,90
- *Italiaanse buffelmozzarella, pomodori en basilicum. *V* 13,90

DINER 17.00 - 22.00

VOORGERECHTEN

ANTIPASTI VOOR TWEE 23,70
Selectie van warme en koude gerechten van onze antipastikaart.

NORMANDISCHE OESTERS p.st. 2,60

TONIJN TARTARE & AVOCADO 14,40
Fijngesneden verse tonijn, verse avocado, rode ui, crème fraîche, sesamzaad, verse dille en crostini.

SALADE CAPRESE *V 11,90
Italiaanse buffelmozzarella, cherry tomatomaat, basilicum, extra vierge olijfolie en brood.

CARPACCIO CIPRIANI 11,90
Grainfed Black Angus rundercarpaccio à la Harry's Bar in Venetië met huisgemaakte 'Cipriani' saus, Parmezaanse kaas, pijnboompitten, rucola en brood.

ESCARGOTS FLAMBÉES A L'ABSINTHE 11,90
Biologische wijngaardslakken uit Ospel (de Peel) op Bourgondische wijze met kruidenboter, aan tafel geflambeerd met absinthe.

STEAK TARTARE PRÉPARÉ (110 GRAM) 12,90
Versgemalen rauwe biefstuk van het Blanc Bleu Belge scharrelrund van Slagerij Kusters (Margraten), kappertjes, cornichons, ansjovis, rauw scharrelei dooier en crostini.

GARNALEN CROQUETTES 14,40
Twee ambachtelijke garnalencroquettes, huisgemaakte remouladesaus, toast en garnituur.

KIDS Voor onze jonge gasten

KALFSKROKETJE 8,40
Kalfskroketje, verse handgesneden patatten, groene salade, appelmoes en mayonaise.

BOULETTES À LA LIÉGEOISE 8,40
Gehaktballetjes in een zoete saus, verse handgesneden patatten, groene salade, appelmoes en mayonaise.

SALADES Ontbijt, brunch, lunch & diner

WISSELENDE MAALTIJDSALADE (zie krijtborden) wisselend

CAESAR SALAD 17,90
Gebakken Poulet Noir (Franse hoeve kip), little gem, botersla, croutons, Parmezaanse kaas, scharrelei, ansjovis, Caesardressing en brood.

KIDS Voor onze jonge gasten

TOAST HAM - KAAS (warm) 4,90

KALFSKROKETJE 8,40
Kalfskroketje, verse handgesneden patatten, groene salade, appelmoes en mayonaise.

BOULETTES À LA LIÉGEOISE 8,40
Gehaktballen in een zoete saus, verse handgesneden patatten, groene salade, appelmoes en mayonaise.

SOEPEN Ontbijt, brunch, lunch & diner

GEGRATINEERDE UIENSOEP *V 7,40
Klassieke Franse uiensoep gegratineerd met Gruyère kaas.

DAGSOEP (Zie krijtborden) wisselend
Wisselende huisgemaakte dagsoep.

LUNCHGERECHTEN 11:30 - 16:00

RAVIOLI *V 18,90
Handgemaakte ravioli gevuld met ratatouille, frisse tomatensaus, verse basilicum en Reggiano.

STEAK TARTARE PRÉPARÉ (165 GRAM) 17,90
Versgemalen rauwe biefstuk van het Blanc Bleu Belge scharrelrund van Slagerij Kusters (Margraten), kappertjes, cornichons, ansjovis, rauw scharrelei dooier, crostini en verse handgesneden patatten.

GARNALEN CROQUETTES 14,40
Donker of wit zuurdesembrood, twee ambachtelijke garnalencroquettes, huisgemaakte remouladesaus en garnituur.

CABINET BURGER 17,90
Brioche bol, huisgemaakte Limousin runderburger, cheddar kaas, spek, augurk, ui, pomodori, kropsla, ketchup-mosterdsaus en verse handgesneden patatten.

HOOFDGERECHTEN

CABINET BURGER 17,90
Brioche bol, huisgemaakte Limousin runderburger, cheddar kaas, spek, augurk, ui, pomodori, kropsla, ketchup-mosterdsaus en verse handgesneden patatten.

PETIT POUSSIN 18,90
Jonge Franse scharrelkip (500 gram) uit de oven, seizoensgroenten, cajun-boter en verse handgesneden patatten.

DINERSPECIALS

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

RAVIOLI *V 18,90
Handgemaakte ravioli gevuld met ratatouille, frisse tomatensaus, verse basilicum en Reggiano.

STEAK TARTARE PRÉPARÉ (165 GRAM) 17,90
Versgemalen rauwe biefstuk van het Blanc Bleu Belge scharrelrund van Slagerij Kusters (Margraten), kappertjes, cornichons, ansjovis, rauw scharrelei dooier, crostini en verse handgesneden patatten.

DESSERTS

PROFITEROLES 8,90
Huisgemaakte luchtige soezen gevuld met vanille ijs, chocoladesaus, amandelschaafsel en slagroom.

CHEESECAKE 7,90
Vers cheesecake met wisselende samenstelling van smaken.

MILLE-FEUILLE 8,90
Huisgemaakte tompouce van roomboterbladerdeeg, stoopeer, speculaascrème en stroopwafel crumble.

PLATEAU FROMAGE *V 12,90
Selectie van kwaliteitskazen.

RESERVEREN

Kijk op onze website. Ook voor groepsreserveringen.