

– 't wycker –
CABINET

BISTROT ~ BAR

WELCOME
PLEASE SCAN ME
TO CHECK-IN



LUNCH & DINER TAKE-OUT

*In onze take-out kraam verkopen wij diverse smakelijk
belegde broodjes, zoetigheden, warme dranken,
verse sappen en nog veel meer lekkers to go.*

*Ook kunt u heerlijke diner bistro gerechten meenemen
die in enkele simpele stappen thuis te bereiden zijn.*

De take-out kraam is geopend van 09.30 - 18.00

LUNCHMENU

LES OEUFS

EGGS ROYALE

Gepocheerde eieren | brioche brood | bladspinazie | veldsla | gerookte zalm | hollandaise saus. 13.5

EGGS BENEDICT

Gepocheerde eieren | brioche brood | bladspinazie | veldsla | ham | hollandaise saus. 12.5

EGGS AVOCADO 🌿

Gepocheerde eieren | brioche brood | bladspinazie | veldsla | avocadospread | hollandaise saus. 12.5

SOEP & SALADES

BOUILLABAISSÉ

Rijk gevulde klassieke Franse vissoep | rouille | Gruyère kaas | crostini. 13.5

CAESAR SALAD

Poulet Noir (Franse hoevekip) | ei | little gem | botersla | croutons | Parmezaanse kaas | ansjovis | Caesardressing | brood. 18.5

BURRATA & VENKEL SALADE 🌿

Burrata | venkel | sinaasappelpartjes | rucola | pecan noten | granaatappelpitjes | chiliflakes | citrusvinaigrette | brood. 17.5

FLAMMKUCHEN & ANTIPASTI

MOZZARELLA & POMODORI 🌿

Italiaanse mozzarella | pomodori | basilicum | extra vierge olijfolie. 15.5

TRADITIONNEL

Gruyère kaas | ui | spek. 15.5

ANTIPASTI VOOR TWEE

Selectie van warme / koude gerechten van onze antipastikaart. 26

SANDWICH

CARPACCIO

Wit/bruin pain de mer* | carpaccio | Iberico kaas | kappertjes | rucola | shiitake-truffel tapenade | pompoenpitten. 13.5

CLUB KIP

Cabinet bol | kip | bacon | little gem | cocktailsaus | tomaat | gekookt ei | handgesneden patatten. 14.5

PULLED JACKFRUIT 🌿

Wit/bruin pain de mer* | pulled jackfruit | little gem | homemade bbq-sauce | radijs. 12.5

CABINET CLASSICS

STEAK TARTARE PRÉPARÉ 165gr.

Versgemalen rauwe biefstuk | kappertjes | ansjovis | cornichons | rauwe eierdooier | crostini | handgesneden patatten. 18.5

RAVIOLI SPINAZIE & RICOTTA 🌿

Ravioli | spinazie | ricotta | salie-boter saus | Parmezaanse kaas | rucola. 18.5

LAMSRUGFILET

Lamsrugfilet | morilles jus | seizoensgroenten | kriel. 24.5

ZEEBAARSFILET

Verse spaghetti | zeebaarsfilet | antiboise | gegrilde venkel 22.5

CABINET BURGER

Cabinet bol | 100 % runderburger | cheddar kaas | bacon | homemade ketchup | handgesneden patatten. 18.5

Onze keuken kan gerechten aanpassen als er sprake is van bepaalde allergieën of dieetwensen.

* Pain de mer is een geheel veganistisch Zeeuws natuurdesembrood, bereid met o.a. gezuiverd zilt zeewater uit de Oosterschelde.

🌿 = vegetarisch.

DRANKEN

KOFFIE

Koffie | Espresso | Ristretto 2.6
Cappuccino | Koffie verkeerd 3.1
Dubbele espresso 4.1
Flat white | Espresso macchiato 3.6
Latte macchiato 3.9
Decafe 3.1
Iced coffee caramel | hazelnoot 4.2
Soja | havermelk 0.5
Shot caramel | hazelnoot 0.5
Slagroom 0.5

THEE

Biologische theesoorten van Simon Lévelt

Earl grey darjeeling | Ceylon superieur |
Indian chai green | The Marocain |
Lemongrass green | Jasmijn | Rooibos thee 2.7
Munt thee 3.4
Gember thee 3.4
Munt | gember | citroen thee 3.7
Gember | sinaasappel | steranijs thee 4

SAPPEN

Verse jus 4.3
Vers framboos | appel | rode biet sap 4.3
Vers wortel | gember | appel | sinaasappelsap 4.3
Big Tom Spiced Tomato Mix 3.9
Appelaere 100% Natuurlijk 3.3
Perelaere 100% Natuurlijk 3.3

BIEREN VAN HET VAT

Cabinet Huisbier [wisselend]
Jupiler 5.2% alc. 2.9 | 3.8 | 5.6
Hertog Jan Pilsener 5.1% alc. 3.3 | 3.9 | 6.1
Hertog Jan Weizener 5.7% alc. 4.4 | 5.1 | 7.1
Leffe Blond 6.6% alc. 4.6
Leffe Brune 6.5% alc. 4.6
La Chouffe 8% alc. 4.5
Triple Karmeliet 8% alc. 5.3
Wisselap [wisselend]

FRISDRANKEN

Coca cola | light | zero 2.7
Chaudontaine rood | blauw 2.7
Fanta 2.7
Sprite 2.7
Fuze Tea Sparkling 2.9
Fuze Tea Green Tea 2.9
Bitter Lemon 2.9
Ginger Ale 2.9
Rivella 3
San Pellegrino tonic 2.9
Diverse Fever Tree Tonic 3.7
Aqua Panna | San Pellegrino [0,75L] 6

HOMEMADE LEMONADE

Munt&Limoen | Violet | Granaatappel |
Mango | Bosbes 3.4

ALCOHOLVRIJE APÉRO

Spiced Lemon & Rose 4.7
Soda | munt | citroen
Straight Lemon 4.7
Soda | munt | citroen
Floral Ginger & Orange 4.7
Soda | munt | sinaasappel
Loopuyt Virgin Gin 0%
San Pellegrino Tonic | sinaasappel | munt 7.7

BIEREN OP FLES

Duvel 8.5% alc. 4.9
Westmalle dubbel 7% alc. 4.9
Liefmans fruitesse 3.8% alc. 4.3
VEDETT
Blond | Wit | IPA 5.2% | 5.5% | 4.7% alc. 4.4
BROUWERIJ 'T IJ
Zatte | IJwit | IPA 8% | 6.5% | 6.5% alc. 5.1
Jupiler 0.0% alc. 2.9
Leffe Blond 0.0% alc. 4.5

DRANKEN

GIN *Exclusief tonic*

Bombay Sapphire [Gember-Limoen] **6.9**

Tip: Fever Tree Indian Tonic Water

V2C Orange Dutch Gin [Sinaasappel] **9.6**

Tip: Fever Tree Clementine Tonic Water

Marula Gin [Grapefruit | Jeneverbes] **11.6**

Tip: San Pellegrino Aqua Tonica

Tanqueray N*10 [Framboos] **7.9**

Tip: Fever Tree Mediterranean Tonic Water

Gin Mare [Citroen | Tijm] **11.4**

Tip: Fever Tree Mediterranean Tonic Water

Hendrick's [Komkommer] **9.2**

Tip: Fever Tree Indian Tonic Water

Monkey 47 [Roze Peperbolletjes | Limoen] **11.6**

Tip: Fever Tree Indian Tonic Water

Bobby's [Sinaasappel | Kruidnagel] **9.5**

Tip: Fever Tree Clementine Tonic Water

Gineration [Sinaasappel | Basilicum] **7.7**

Tip: Fever Tree Mediterranean Tonic Water

Loopuyt [Framboos | Munt] **7.7**

Tip: San Pellegrino Aqua Tonica

WITTE WIJN

- Panamera [V.S., California] **6.1 | 29.9**
Chardonnay
- Domeine Gibault [FR, Languedoc] **5.2 | 26.9**
Sauvignon Blanc
- Grey Diamond [IT, Lombardije] **6.2 | 29.2**
Pinot Grigio
- Le Grangette Le Haut [FR, Languedoc] **5.2 | 25.8**
Chardonnay
- La Croix Du Roy [FR, Languedoc] **6.9 | 34.4**
Sauvignon Blanc
- Gran Trio Bianco [FR, Languedoc] **4.9 | 24.1**
Chardonnay - Fiano
- Viejo Marchante [ES - D.O. Valdepeñas] **5.4 | 26.9**
Verdejo
- Cuvee XII Apostelhoeve [NL, Limburg] **6.9 | 33.2**
Müller Thürgau - Auxerrois - Pinot Gris

MOUSSEREND

- Charles Ellner [FR, Champagne] **59**
Chardonnay - Pinot Noir
- Charles Ellner Rosé [FR, Champagne] **63.9**
Chardonnay - Pinot Noir
- Raar Brut Rosé [NL, Limburg] **8.2 | 48.9**
Pinot Noir
- Prosecco Pionono [IT, Veneto] **7.7 | 37.6**
Glera

RODE WIJN

- J.Moreau & Fils [FR, Pay's D'oc] **5.5 | 26.6**
Merlot
- Pinot Noir Overst [NL, Limburg] **6.6 | 32.1**
Pinot Noir
- Talò Di Manduria Dop [IT, Puglia] **6.9 | 34.4**
Primitivo
- Arte De Argento [AR, Mendoza Valley] **5.9 | 34.4**
Malbec
- Gran Trio Rosso [IT, Puglia] **4.9 | 24.1**
Primitivo - Malvasia Nera - Negroamaro
- Valpolicella Ripasso [IT, Veneto] **6.9 | 34.4**
Veronese - Rondinella - Merlot
- Meliac Rouge [FR, Languedoc] **5.2 | 25.8**
Syrah - Grenache - Carignan

ROSÉ

- Domeine St. Felix Rosé [FR, Pay's D'oc] **5.2 | 25.6**
Grenache-Cinsault

APÉRO

- Contratto Spritz **6.9**
- Limoncello Spritz **6.9**
- Maestrichter Mule **7.7**
- Espresso Martini **8.6**
- Dark & Stormy **7.7**
- Mimosa **6.6**