

Chez Antoinette

M E N U

S O P A D E P E I X E € 13

Portugese Vissoep

voor-
of
tussengerecht

 S A L A D E M E T A S P E R G E A A € 15

Oude Jersey Boerenkaas | Mesclun | Granaatappel | Bieslookcrème

C O Q U I L L E S M E T B U I K S P E K € 20

Gebakken Coquilles | Zachtgegaard Buikspek | Bloemkoolcrème

Saus van Tau Sie, Steranijs & Deventer Koek

T A N T E J U L I A N A ' S S A M B A L V I S € 15

Een recept uit de Portugees-Maleise keuken met Hollandse en Chinese invloeden

Kabeljauw | Rijst | Ingelegde Komkommer

Frispittige Sambal op basis van Tamarinde, Sjalot, Tomaat en Trassi

B A C A L H A U À B R Á S € 25

Klipvis: gedroogde en gezouten Kabeljauw

Ei | Ui | Aardappel | Koriander | Ingelegde Komkommer | Zwarte Olijven

C O R V I N A € 29

Gebakken Corvinafilet | Citroenrijst | Ingelegde Bloemkool

Romesco | Tomatenbeignet | Kruidenolie

A R R O Z D E P A T O € 27

Gestoofde Eendenbout | Rijst | Chouriço | Mizuna

 A I P O - R Á B A N O € 24

In Zoutkorst gegaarde Knolselderij | Bundelzwam | Puree van Knolselderij

Saus van Miso | Krokante Knolselderij | Bieslookolie | Hazelnoot

 B E T E R R A B A € 24

Chioggia Biet | Wortel | Portabella | Sjalot | Ingelegde Rettich | Aardappelpuree | Cashewnoten



Rijst in plaats van Aardappelpuree

B A V E T E € 29

Kortgebakken Flanksteak | Aardappelpuree | Portugese Ratatouille | Amsterdamse Ui | Saus van Rode Port

B O L O D E L I M Ã O € 9

Citroen Laagjestaart | Lemon Curd | Gekarameliseerde Pistache | Slagroom

T O R T A D E C H O C O L A T E € 9

Chocoladetaart | Karamel | Sinaasappel | Slagroom

S O R B E T I J S , V E R S € 8

Rabarber | Muntolie | Gekarameliseerde Walnoot | Slagroom

D I V E R S E K A Z E N € 13

Uit Portugal, Frankrijk en Nederland

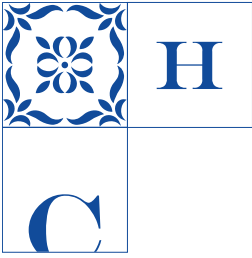
dessert

hoofd-
of
tussengerecht



Voedselallergie of dieetwensen?

Laat het ons weten. We helpen u graag



Chez Antoinette

