

Lunch | 11.30 – 16.30

Dagsoep | *Soup of the day* € 9,50

Lunchbreak:

Dagsoep, wisselend kroketje € 17,50

Avocado sandwich of BLTCC

Soup of the day, croquette of the day, avocado sandwich or BLTCC



Avocado sandwich € 14,50

Avocado spread, spiegeleitje, chilivlokken, ingelegde ui, Parmezaanse kaas

Avocado spread, fried egg, chili flakes, pickled onion, Parmesan cheese

BLTCC (op een barra) € 14,50

Spek, sla, tomaat, kip, kaas, cocktailsaus

Bacon, lettuce, tomato, chicken, cheese, cocktail sauce

Barra Caesar € 15,50

Krokante kip, Caesardressing, kleine kropsla, tomaat, ansjovis

Crispy chicken, Caesar dressing, little gem, tomato, anchovies

Barra steak € 16,50

Bavette, gekarameliseerde ui, kruidenboter, mozzarella, chimichurri

Flank steak, caramelized onion, herb butter, mozzarella, chimichurri

Croque Alex € 13,50

Tosti, ham, kaas, bechamel, spiegelei, ketchup

Sandwich, ham, cheese, bechamel, fried egg, ketchup

Brioche garnalencocktail € 16,50

Avocado, komkommer, cocktailsaus

Brioche shrimp cocktail, avocado, cucumber, cocktail sauce

Alex uitsmijter € 14,50

Bruin of wit brood, 3 gebakken eitjes, ham, kaas, spek, cornichons

Dark or white bread, 3 fried eggs, ham, cheese, bacon, cornichons



Camembert uit de oven € 14,50

Walnoten, cranberries, vijgen

Walnuts, cranberries, figs



Rode bieten salade € 14,00

Rucola, labneh (Romige yoghurtkaas), geraspte geitenkaas, walnoot

Arugula, labneh (Creamy yogurt spread), grated goat cheese, walnut

Salade gerookte eendenborst € 17,50

Peer, vijg, linzen, waterkers, walnoot, honingmosterddressing

Pear, fig, lentils, watercress, walnut, honey mustard dressing

Mosselen € 15,50

Zeeuwse mosselen, citroengras, groene curry, kokosmelk

Dutch mussels, lemongrass, green curry, coconut milk

Alex burger (Black Angus) € 21,50

Brioche bun, gekaramelliseerde ui, bacon, scamorza, rucola, frietjes

Brioche bun, caramelised onions, bacon, scamorza, arugula, fries

Huisgemaakte kroketten (wisselend) € dagprijs

Met bijpassende garnituur, saus, brood

Homemade croquettes with garnish, sauce, bread



Pasteitje met champignonragout € 15,50

truffelschuim, groene kruidenolie

Vol-au-vent with mushroom ragout, truffle foam, green herb oil