

## KLEINE HONGER PETITE CARTE SMALL MENU (12U- 17U)

<b>Ham&amp;kaas tosti</b>	8.00
<i>Croque-monsieur</i>	
Toast ham&cheese	
<b>Trio van bruschetta</b>	12.00
<i>Trio de bruschetta</i>	
Bruschetta trio	
<b>Dubbele gegrilde boterham met kaas, hesp en spiegelei</b>	9.00
<i>Croque Madame</i>	
Dubble grilled cheese sandwich, ham and fried egg	
<b>Focaccia 'Mexican Style' met gegrilde kip, guacamole en salsa</b>	12.00
<i>Focaccia 'à la mexicaine' avec poulet grillé, guacamole et salsa</i>	
Focaccia 'Mexican Style' with grilled chicken, guacamole and salsa	
<b>Boerenboterham met geitenkaas, gemarineerde radijsjes en gedroogde appel</b>	10.00
<i>Pain de campagne avec du fromage de chèvre, radis mariné et pommes séchées</i>	
Farmers'sandwich with goatcheese, marinated radishes and dried apple	
<b>'Watson egg', gegrild broodje met roerei, gerookte zalm en zalmeitjes</b>	12.00
<i>'Watson egg', sandwich grillé aux oeufs brouillés, du saumon fumé et caviar de saumon</i>	
'Watson egg', grilled sandwich with scrambled eggs, smoked salmon and salmon roe	
<b>Focaccia met gegrilde kip, raketsla en kruidenkaas</b>	10.00
<i>Focaccia avec poulet grillé, roquette et fromage aux fines herbes</i>	
Focaccia with grilled chicken, rocket and herb cheese	
<b>Toast 'Catalan' met lookaroma, tomaatjes en serranoham</b>	11.00
<i>Toast 'Catalan' avec saveur de l'ail, tomates et jambon serrano</i>	
Toast 'Catalan' flavored with garlic, tomatoes and Serrano ham	
<b>Clubburger met frietjes</b>	14.00
<i>Club hamburger avec des frites</i>	
Club burger with french fries	
<b>Uitsmijter</b>	10.00
<i>Sandwich grillé aux fromage, jambon oeuf frit et salade</i>	
Grilled Sandwich with cheese, ham, fried egg and salad	
<b>Glutenvrij broodje van de chef</b>	10.00
<i>Petit pain sans gluten du Chef</i>	
Chef's gluten-free bun	

## SOEP SOUPE SOUP

<b>Dagsoep</b>	5.50
<i>Soupe du jour</i>	
Soup of the day	
<b>Tomatenroomsoep</b>	6.00
<i>Crème de tomate</i>	
Tomato cream soup	

## TAPA'S

<b>Gehaktballetjes in pittige tomatensaus</b>	8.00
<i>Petites boulettes de viande à la sauce tomate épicée</i>	
Small meatballs in spicy tomato sauce	
<b>Portie serrano ham</b>	10.00
<i>Portion de jambon de serrano</i>	
Slices serrano ham	
<b>Mosseltjes op Spaanse wijze</b>	9.00
<i>Petites moules façon Espagnol</i>	
Small mussels Spanish way	
<b>Portie chorizo</b>	7.00
<i>Portion de chorizo</i>	
Slices chorizo	
<b>Gefrituurde kippenvleugels met dipsausje</b>	8.00
<i>Frits ailes de poulet avec trempette</i>	
Fried chicken wings with dip	
<b>Portie Manchego kaas</b>	7.00
<i>Portion de fromage Manchego</i>	
Selection of Manchego cheese	
<b>Tapasschotel 'Stadscafé'</b>	20.00
<i>Tapas plateau 'Stadscafé'</i>	
Tapas platter 'Stadscafé'	

## VOORGERECHTEN *ENTRÉES STARTERS*

<b>Tomaat garnaal met vers geëmandeerde tomaat (1 stuk)</b>	14.00
<i>Tomate de Crevettes (1 pièce)</i>	
Fresh peeled tomato with shrimps (1 piece)	
<b>Rundsarpaccio 'Classico'</b>	14.00
<i>Carpaccio de boeuf 'Classique'</i>	
Carpaccio of beef 'The classic way'	
<b>Artisanale garnaalkroketten met zomers slaatje</b>	13.00
<i>Croquettes de crevettes artisanaux avec salade d'été</i>	
Artisanal prawn croquettes with summer salad	
<b>Huisgemaakte kaaskroketjes</b>	12.00
<i>Croquettes de fromage maison</i>	
Homemade cheese croquettes	

## MOSSELEN *MOULES MUSSELS*

<b>Natuur, nature, nature</b>	20.00
<b>Witte wijn, Vin blanc, white wine</b>	22.00
<b>Knoflook, ou à l'ail, garlic</b>	22.00
<b>Thai curry, curry thai, Thai curry</b>	24.50
<b>Provençaals, provençale, provençale</b>	24.50
<b>Stadscafé: witte wijn, look&amp;room, vin blanc, l'ail&amp;crème, white wine, garlic&amp;cream</b>	24.50

# HOOFDGERECHTEN *PLATS PRINCIPAUX MAIN DISHES*

## VIS POISSON FISH

<b>Op de vel gebakken zalmfilet met kruidenpuree, witte wijnsaus en grijze garnaltjes</b>	20.00
<i>Filet de saumon frit sur la peau, à la purée d'herbes, sauce au vin blanc et crevettes</i>	
On the skin fried salmon fillet with herb puree, white wine sauce and gray shrimps	
<b>Kabeljauw van de Chef</b>	23.00
<i>Cabillaud du Chef</i>	
Cod Chef's way	
<b>Noordzee Bouillabaisse (voor 2 personen)</b>	52.00
<i>Mer du Nord Bouillabaisse (pour 2 personnes)</i>	
North Sea Bouillabaisse (for 2 people)	
<b>Tomaat Garnaal (2 stuks)</b>	21.00
<i>Tomate de Crevettes (2 pièces)</i>	
Fresh peeled tomatoes with shrimps (2 pieces)	
<b>Paling uit de Grevelingen bereid met groene tuinkruiden</b>	24.50
<i>Anguilles du Grevelingen cuit avec des herbes vertes</i>	
Eel from Grevelingen cooked with green herbs	

## VLEES VIANDES MEAT

<b>Côte à l'os 1000 gr (voor 2 personen)</b>	58.00
<i>Côte à l'os 1000 gr (pour 2 personnes)</i>	
Côte à l'os 1000 gr (for 2 people)	
<b>Klassiek bereide steak americain met zijn garnituren</b>	19.00
<i>Steak tartare préparé traditionnellement avec ses garnitures</i>	
Traditionally prepared steak tartare with its trimmings	
<b>Entrecôte (300 gr)</b>	24.00
<i>Entrecôte (300gr)</i>	
Porterhouse steak (300 gr)	
<b>Lady steak 200 gr</b>	19.00
<i>Lady steak de 200 gr</i>	
Lady steak 200gr	
<b>Beenhouderssteak 300 gr</b>	22.00
<i>Steak de boucher de 300 gr</i>	
Butcher steak 300 gr	
<b>Huisgemaakte vol-au-vent</b>	16.00
<i>Vol-au-vent maison</i>	
Homemade vol-au-vent	
<b>Paardenfilet 300 gr</b>	24.00
<i>Filet de cheval de 300 gr</i>	
Horse filet 300 gr	
<b>Stoofvlees op Vlaamse wijze bereid met 'Corsendonk Pater'</b>	16.00
<i>Carbonade Flamande préparée avec de la bière 'Corsendonk Pater'</i>	
Flemish beef stew prepared with 'Corsendonk Pater' beer	
<b>Kippenfilet met warme appelmoes</b>	16.00
<i>Poitrine de poulet avec la compote de pommes tiède</i>	
Chicken breast with warm applesauce	

## SCAMPI / GAMBA PRAWN / KINGPRAWN

<b>Look, l'ail, garlic</b>	18.00
<b>Thai curry, curry thai, thai curry</b>	18.00
<b>Tomatenroom &amp; Ricard, crème de tomate &amp; Ricard, tomatocream &amp; Ricard</b>	18.00
<b>Gegrilde gamba met fris slaatje en warme tapenade van chorizo en tomaat</b>	19.00
<i>Crevettes grillées avec de la salade fraîche et tapenade chaud de chorizo et tomate</i>	
Grilled prawns with fresh salad and warm chorizo and tomato tapenade	

### VEGETARISCH VÉGETARIEN VEGETARIAN

<b>Gewokte groentenschotel met geitenkaas en pijnboompitjes</b>	16.00
<i>Plat de légumes sautés avec fromage de chèvre et noix de pin</i>	
Stir-fried vegetable dish with goat cheese and pine nuts	
<b>Ragout van diverse champignons, tuinkruiden in krokant gebakje</b>	13.00
<i>Ragoût de divers champignons, herbes fraîches en pâtisserie croustillante</i>	
Stew of various mushrooms, fresh herbs in crispy pastry	
<b>Bladerdeegtaartje met Gorgonzola, gekarameliseerde vijgen en raketsla</b>	15.00
<i>Tarte feuilletée avec gorgonzola, figues caramélisées et salade de roquette</i>	
Puff pastry tart with Gorgonzola, caramelized figs and rocket salad	
<b>Huisgemaakte vegetarische lasagna</b>	15.00
<i>Lasagne végétarienne maison</i>	
Homemade vegetarian lasagna	

### SALADES SALADES SALADS

<b>Salade 'Lyonnaise' met groene boontjes, spekjes en gepocheerd eitje</b>	13.00
<i>Salade 'Lyonnaise' avec des haricots verts, des lardons et œuf poché</i>	
Salad 'Lyonnaise' with green beans, bacon and poached egg	
<b>Fris slaatje gerookte zalm</b>	16.00
<i>Salade fraîche de saumon fumé</i>	
Fresh salad of smoked salmon	
<b>Salade 'Niçoise' met tournedos van verse tonijn</b>	19.00
<i>Salade 'Niçoise' de filet de thon frais</i>	
Salad 'Niçoise' with tournedos of fresh tuna	
<b>Salade gegrilde kip, mango dressing en zoetzure perziken</b>	16.00
<i>Salade de poulet grillé, mangue dressing et pêches marinés</i>	
Grilled chicken salad, mango dressing and pickled peaches	
<b>Salade met in korst gebakken geitenkaasje en honingdressing</b>	15.00
<i>Salade au fromage de chèvre cuite dans la croûte et vinaigrette au miel</i>	
Salad with goat cheese baked in crust and honey dressing	
<b>Salade 'Folle d'Anvers' met diverse vis, schaal- en schelpdierdjes</b>	18.00
<i>Salad 'Folle d'Anvers' avec plusieurs de poissons, crustacés et mollusques</i>	
Salad 'Folle d'Anvers' with several fish, crustaceans and shellfish	

## PASTA PÂTES PASTA

<b>Spaghetti Bolognese</b>	12.00
<i>Spaghettis Bolognaise</i>	
Pasta Bolognese	
<b>Huisgemaakte lasagna</b>	13.00
<i>Lasagne maison</i>	
Homemade lasagna	
<b>Spaghetti met scampi en lichte kerrysaus</b>	18.00
<i>Pâtes aux langoustines et sauce légère au curry</i>	
Spaghetti with scampi and light curry sauce	
<b>Pasta van de Chef</b>	16.00
<i>Pâtes du Chef</i>	
Pasta Chef's way	

### LUNCHMENU

16.00

**VOORGerecht & HOOFDGERECHT**

**ENTREE & PLAT PRINCIPAL**

**STARTER & MAIN COURSE**

VAN MAANDAG TOT VRIJDAG VAN 12U00 TOT 15U00

DU LUNDI AU VENDREDI DE 12H00 A 15H00

FROM MONDAY TILL FRIDAY FROM 12H00 TO 15H00

# ZOETE KAART BONBONS SWEETS

(14U-17U)

**Pannekoek, crêpe, pancake**

**met suiker, au sucre, with sugar** 5.00

**met confituur, avec confiture, with jam** 5.50

**'mikado' vanille ijs en chocoladesaus, glace à la vanille et sauce au chocolat, vanilla ice cream and chocoat sauce** 9.00

**Brusselse wafel, gaufre de Bruxelles, Brussels waffle**

**met suiker, au sucre, with sugar** 5.00

**met rood fruit en slagroom, avec des fruits rouges et crème fouettée, with red fruit and whipped cream** 8.00

*Supplementen Suppléments / supplements:*

+ vanille-ijs / crème glacée vanille / vanilla ice cream 2.00

+ verse slagroom / crème fraîche fouettée / fresh cream 1.00

+ warme chocoladesaus / sauce chocolat chaud / hot chocolate sauce 2.00

(12U-22U)

**Moelleux van chocolade** 10.00

*Moelleux au chocolat*

*Moelleux of chocolate*

**Café Glacé met amandelcrumble en crème van koffielikeur** 8.00

*Espresso, crème glacée vanille, crumble aux amandes, café crème de liqueur, crème fouettée*

*Espresso, vanilla ice cream, almond crumble, cream of coffee liqueur, whipped cream*

**Tiramisù** 8.00

*Biscuit, mascarpone, sucre, œufs, Amaretto et le cacao*

*Biscuit, mascarpone, sugar, eggs, Amaretto and cocoa*

**Dame Noir met crispy brownie, chocolade crumble en slagroomdotjes** 8.00

*Glace au chocolat, sauce chocolat, crumble de chocolat, brownie croustillant, crème fouettée*

*Chocolate ice cream, chocolate sauce, chocolate crumble, crispy brownie, whipped cream*

**Crème brûlée** 8.00

*Crème caramélisé*

*Sweet custard off egg yolks, vanilla and milk with a burned sugar crust*

**Chef's Pallet** 12.00

*Assortiment de desserts du Patron*

*Variety of desserts by the Chef*

**Dame Blanche 'Stadscafé' met chococrumble en brownie crisps** 9.00

*Glace au vanille, sauce au chocolat, crumble de chocolat, chips de brownie*

*Vanilla ice cream, chocolate sauce, chocolate crumble, brownie crisps*

**Fantasie van Belgische chocolade** 13.00

*Inspiration de chocolat belge*

*Fantasy of Belgian chocolate*

**Brésilienne** 8.00

*Coupe Brésilienne avec petites noix sucré*

*Sundae vanilla, caramel and candied nuts*

**Kinderijsje met discobolletjes** 4.00

*Coupe enfant 'disco'*

**Children's sundae with playfull disco balls**

**OOK DAGELIJKS HEERLIJKE VERSE TAARTEN EN GEBAK! BENIEUWD? VRAAG ERNAAR!  
DES GATEAUX ET PATISSERIES FRAICHES QUOTIDIENNES! SEDUIT? IL SUFFIT DE DEMANDER !  
DAILY GORGEOUS FRESH CAKES AND PASTRIES! SEDUCED? JUST ASK FOR IT!**