

Hoofdgerechten vlees

Vol au vent met champignons en balletjes	17.50
Stoofvlees met een witloofslaatje	18.50
Steak (230 gram)	22.50
Ierse filet pur Angus (230 gram)	30.00
Entrecôte (300gr)	28.00
Kipfilet	17.00
Steak tartaar (vers gesneden, al dan niet bereid)	19.50
Varkenshaasje	21.00
Lamskroon met ratatouille	31.50

Hoofdgerechten vis

Schotse zalm op de huid gebakken (met aardappelpuree, prei en duglérésaus)	24.50
Gemarineerde Gamba's	26.00
Scampi's in lookboter/pittig tomatensausje	20.50
Tonijn au poivre	25.00
Gebakken zeebaars	24.00
Sliptongen met tartaar	23.00
Catch of the day	dag prijs

Supplementen:

Witloof of tomaten sla	3.00
Steppegras	2.00
Mayonaise of ketchup	0.50

Al onze vleesgerechten worden geserveerd met keuze van:
frietjes, kroketjes, puree of rozemarijn aardappeltjes en keuze uit onze
sauzen: peper-, champignon-, béarnaise- of natuursaus
Bij groepen vanaf 8 personen vragen wij de keuze te beperken
tussen 4 verschillende voor- en hoofdgerechten

Kindergerechten

Spaghetti	7.50
Vol au vent	10.00
Fishsticks	9.00
Curryworst	9.00
Spare ribs	12.00
Kipfilet	10.00

BRASSERIE

GRAND BAZAAR

Kleine kaart

Snacks

Bitterballen	6.25
Mini loempia's	6.25
Kippenboutjes	6.25
Calamares	6.25
Kipkrokantjes	6.25
Warm gemengd	11.50
Portie kaas	6.50
Portie salami	6.50
Koud gemengd	8.50
Tapas plank deluxe (per 2 personen te nemen)	15.50 pp.

Wafels en pannenkoeken (te verkrijgen tussen 14u en 18u)

Eigen bereide wafel	5.50
Extra's:	
Hoeveboter	1.00
Verse slagroom	1.00
Vanille ijs	2.00
Chocolade saus	2.00
Aardbeien (seizoen)	4.00
Rood fruit	4.00
Wafel Grand Bazaar (vanaf 2 pers.)	12.55
Pannenkoek met suiker/siroop	4.50
Pannenkoek mikado	7.50

Tussendoortjes (te verkrijgen tot 18u)

Croque monsieur (2 stuks)	7.00
Croque madame (2 stuks)	8.25
Broodje brie, gesmolten honing en rucola	8.50
Broodje Thai Beef	9.50
Broodje steak tartaar	9.50
Toast kannibaal met vers gesneden tartaar	9.50
Toast champignon	11.50

Desserts & Zoetigheden

Kinderijsje	4.50
Chocomousse (Voor de allerkleinsten)	7.00
Coupe vanille	6.00
Coupe mokka	6.00
Coupe chocolade	6.00
Coupe advocaat	8.00
Coupe Grand Bazaar	10.50
Dame blanche met verse chocolade saus	8.00
Crème brûlée	8.75
Huisbereide tiramisu met crème van hazelnoot	9.50
Moelleux	10.50
Tarte tatin	8.50

Onze eigen bereide wafels kunnen als dessert genomen worden

Lunch & Diner

Salades

Salade niçoise met verse tonijn	16.00
Salade geitenkaas (met gebakken spekjes)	15.50
Salade scampi (in Vietnamese caramel)	17.00
Caesar Salade met Kip	16.50
Griekse salade	16.00
Tomaat Garnaal (2 stuks)	21.00
Vegetarische Salade	14.50
Salade Grand Bazaar	21.00

Pasta's

Spaghetti Bolognaise	12.50
Linguini scampi diablo	18.50
Linguini pesto	16.00
Huisgemaakte lasagne	15.00
Ravioli met spinazie en ricotta	19.00

Wok gerechten

Wok van Schotse zalm en dille	17.00
Wok van kip	17.00
Wok van scampi's	17.50

Voorgerechten

Vegetarisch voorgerecht (buratta van tomaat)	16.00
Tomatensoep met balletjes	7.00
Huisgesneden carpaccio	13.50
Kaaskroketjes	11.00
Garnaalkroketjes	13.50
Duo van kaas- en garnaalkroketjes	12.50
Scampi's in lookboter/ pittig tomatensausje	15.50
Tomaat Garnaal	14.50
Oesters natuur (6st.)	16.00
Gemarineerde oesters (6st.) (met shiso en prei)	17.00
Gerookte zalm met toast	16.50
Vitello tonnato	14.50
Tataki van tonijn	16.50

Hoofdgerechten Steppegras (standaard geserveerd met steppegras saus)

Steppegras kipfilet	19.00
Steppegras varkenshaasje	23.00
Steppegras steak	24.50
Steppegras filet pur	32.00
Steppegras entrecôte	30.00
Steppegras Schotse zalm (op de huid gebakken)	24.50