

Menukaart



Ontbijt @ SandBar

Breakfast bowls 8,50

- **Pink Paradise**
Bevroren banaan met aardbei, soya melk
Topping: Granola, kokosrasp, walnoot, munt blaadje
- **Chocolate heaven**
Bevroren banaan, cacao poeder, halve avocado, soya melk
Topping: Granola, kokosrasp, munt blaadje

French Kiss 3,00

- **Croissant met jam**

Start Fresh 5,50

- **Biologische yoghurt met granola, vers fruit en honing**

Dutch pleasure 4,00

- **Boterham met pindakaas, banaan en chiazaad**
Biologisch zuurdesem wit, bruin of speltbrood + 25ct.



Menukaart



Lunch @ SandCbar

Specials

- Brood met fleur de sel, hummus en olijfolie 5,00
- Gerookte zalm avocado salade en crème fraîche op brood 11,00
- Club Sandwich SandCbar "BLT" met gegrilde kip, bacon en tomaat 11,00
- Club Sandwich Vega met boerengeitenkaas, rode biet, sla en truffelmayonaise 11,00
- Broodje carpaccio SandCbar basilicummayonaise, gedroogde tomaat en Parmezaan 12,00
- 2 Krokette op brood rundvlees of vegetarisch (Heeren van Loosdrecht) 8,00
- Uitsmijter op zuurdesem brood met verse kruiden 8,00
- Dutch-Weed Burger Vega, frites van zoete aardappel en verse mayonaise 15,00
- Tosti ham/kaas 4,00

Salade

- CousCous salade met gegrilde groenten en yoghurt dressing 12,00
- Caesar salade met gegrilde kip, ei, baconmayonaise, ansjovis, parma kaas, witte ui en croutons 15,00
- Frisse salade met zalm, tonijn, makreel en tonijndressing 15,00
- Salade met knoflookgamba's, rode peper, taugé en paprikamayonaise 15,00

Soep

- Frisse doperwtensoepp met avocado, geitenkaas en verse munt 7,00
- Zomerse gazpacho met basilicumschuim 6,00
- Bouillabaisse met rouille en mosselen 8,00



Menukaart



Diner @ SandCbar

Voorgerecht

- Frisse doperwtensoep met avocado, geitenkaas en verse munt 7,00
- Zomerse gazpacho met basilicumschuim 6,00
- Bouillabaisse met rouille en mosselen 8,00
- CousCous salade met gegrilde groenten en yoghurt dressing 10,00
- Caesar salade met gegrilde kip, ei, baconmayonaise en ansjovis 12,00
- Frisse salade met zalm, tonijn, makreel en tonijndressing 13,00
- Salade met knoflookgamba's, rode peper, taugé en paprikamayonaise 13,00
- Charcuterie van Spaanse hammen met Cecina de León, Coppa di Parma en Con duroc 13,00
- Trio van vis met tonijn, zalm en makreel 13,00
- Carpaccio SandCbar met basilicummayonaise, gedroogde tomaat en parmezaan 12,00

Ons verse vis wordt
dagelijks geleverd door
lokale **vishandel Schuitemaker**.



Menukaart



Diner @ SandChar

Hoofdgerechten

- **Twee stuks tong gebakken in roomboter met limoen** 23,00
Klassiek visgerecht uit de Normandische keuken.
- **Kabeljauw met kruidenkorst, krokante bacon en saffraansaus** 22,00
Kabeljauw behoort tot de magere vissoorten en bevat belangrijke voedingsstoffen waaronder omega 3 vetzuren, vitaminen en mineralen
- **Gegrilde rumpsteak met rozemarijn-knoflookjus en zoete aardappel puree** 23,00
Een uitzonderlijk mals stuk braadvlees dat qua kwaliteit zit tussen de rosbief, biefstuk en lende. Het kan zowel rauw als gaar genuttigd worden.
- **Volkoren Penne met gorgonzolasaus en rucola** 17,00
Penne is een vorm van pasta die bestaan uit langwerpige buisjes die meestal schuin zijn afgesneden.
- **Gegrilde kalfsentrecôte met saliejus en salsa verde** 23,00
Mager, rosé en supermals stukje vlees dat maar een klein randje vet bevat en afkomstig is van de dunne lende van Hollandse kalveren.
- **Pittige gamba's in rode curry met quinoa, boontjes en sla** 17,00
Quinoa kan dienen als basis voor de maaltijd, net zoals zilvervriesrijst of couscous. Quinoa is een bron van eiwit en de mineralen koper en magnesium.
- **Hele kip of een halve kip met huisgemaakte appelmoes** 14,00 18,00
100% Hollandse kip die diervriendelijk is opgegroeid. Gezonde, Brabantse kippetjes die alle liefde en aandacht van de boer hebben gekregen. En dat proef je. Dit gerecht is suikervrij!
- **Dutch- Weed Burger Vega met frites van zoete aardappel en verse mayonaise** 15,00
The Dutch Weed Burger is één van de gezondste hamburgers ter wereld met zeewier als lekkere smaakmaker! De malse patty is gemaakt van zilte sojasnippers en Royal Kombu, een krachtig winterwier, duurzaam geteeld in Nationaal Park Oosterschelde.
- **Gemarineerde kophaas op een spies van sereh met cocos-pindasaus** 17,50
Mooi, mager en mals stukje varkensvlees, sereh geeft het gerecht een frisure citroenachtige touch.
- **Gerecht van de Chef**
Vraag ernaar bij uw gastheer / gastvrouw

Ons vlees wordt geleverd door ambachtelijke slagerij van der Plas en Zn.



Menukaart



Diner @ SandCbar

Pizza

- POLLO, tomatensaus, mozzarella, gegrilde kip, rode ui en pesto **14,00**
- DIMARE, tomatensaus, mozzarella, zalm, rode ui, rucola en olijven **16,00**
- VEGGI, wisselende keuze van de chef **12,00**

Alle pizza's bevatten 100% natuurlijke ingrediënten, 0% conserveringsmiddelen en zijn suikervrij.

Kindermenu

- Kipschnitzel met friet, rauwkost en appelmoes **7,00**
- Pasta met roomsaus **7,00**
- Krokot met friet, rauwkost en appelmoes **7,00**
- Pizza Margarita tomatensaus en kaas **7,00**

Verrassings Menu 3gangen (vanaf 4 p.) € 36.50 p./p.

- Drie gangen door onze chef voor u samengesteld

Desserts

- Snickertaart By Suzie met witte chocolade ijs **8,00**
- Raspberry Cheesecake By Suzie met yoghurt ijs **8,00**
- Versfruit met pecannoten, honing en yoghurt **8,00**
- Kaasplank **12,00**
- Proeverij SandCbar een selectie van de chef **14,00**



Onze kleding is in samenwerking met Pand 23 en Juffers.

Weijnkaart

Weine @ SandChar



Mousserend

	Per glas	Per fles
● Champagne – Moët & Chandon – Ice Imperial		90,-
● Empordà Costa Brava – Cava Semi Seco – Perelada	6,-	29,-
●● Treviso – Prosecco Frizzante – Terre dei Buth	6,-	27,-
●● Treviso – Rosé Frizzante – Terre dei Buth	6,-	27,-

Huiswijnen

● IGP Gascogne – Le Jardin de Marie – Domaine de Cassagnoles	4,-	20,-
● Central Valley – Chardonnay Insigne – Carmen	4,20	22,-
● Colchagua Valley – Sauvignon Blanc Reserva – Viu Manent	5,-	22,-
● IGP Pays D'oc – ChardonnayViognier – Réunis Cébazan	4,-	21,-
● Rheinhessen – Oppenheimer Schloss Müller Thurgau Gillot (1L) (Zoet)	4,-	23,-
●● VdP d'Oc – Rosé – Syrah & Cabernet – Domaine Régismont	4,20	22,-
● Central Valley – Carmenère Insigne – Carmen	4,20	22,-

Speciale Wijnen

● Alto Adige – Pinot Grigio – Tiefenbrunner	6,-	30,-
● Sancerre – Les Chasseignes – Claude Riffault (o.v.)		66,-
● Kamptal – Grüner Veltliner Steinhaus – Weingut Weszeli		39,-
● Provence – MIP Premium Rosé – Domaine Saint Lucie	6,-	30,-
● Toscana – Chianti Classico – Societa Agricola Riecine		61,-
● Coteaux du Languedoc – Nino Rouge – Clos des Nines		34,-
● Faugeresse – Inverso Rouge – Chateau des Enstanilles	6,-	30,-

Port en Dessertwijn

● Saint Chinian – grain de lumiere – Clos Bagatelle (50cl)	6,-
● Douro – Fine Ruby – Quinta do Portal	4,50
● Douro – 10 years old Tawny – Quinta do Portal	7,-

- Rood
- Wit
- Rosé
- Biologisch

Ontbijt 9.00 - 12.00 uur Lunch 12.00 - 17.00 uur Diner 17.30 - 21.30 uur

