



DE KANTIEN VAN

TOUS

LUNCH

BAKKERSBOTERHAMMEN

✓ bruschetta classica XL met stukjes gemarineerde tomaat, sjalotjes, olijfolie en look	10
✓ bakkersboterham Old Amsterdam, scherpe mosterd en augurkjes	5,5
bakkersboterham met waanzinnig lekkere gehaktbal en smeelige rode kool salade en augurkjes	7,5
✓ bruschetta met tartaar van gemarineerde gerookte rode biet, appeltjes, augurkjes, bosui en knoflook, geserveerd met een dip van limoenmayo	8,5
tosti á la Kantien, belegd met heerlijke slagersham, oude kaas, uien en tomaat met een kleine salade en een zacht romige bieslook-yoghurt knoflooksaus	8,5
bakkersboterham met steak tartaar van Tous – the one and only -	9,5
bakkersboterham met gerookte zalm, mierikswortelcrème en komkommer	9,5
✓ bruine bakkersboterham met heerlijke kaas uit Aubel, Canisius stroop uit Schinnen en liefde uit de Kantien	12,5

SOEP

✓ gele paprikasoep met brokjes mozzarella	6,5
krachtige bouillon met groenten en balletjes uit oma's tijd	6,5
bisque d'Homard, een soepje van kreeft, verlekkerd met Vieux en grijze garnaaftjes	10



SALADE

salade met 5 in knoflook gebakken scampi's	16,5
klassieke cocktail Monica bereid met boerenkip, mango en romige cocktailsaus	9,5
salade met 2 Brugse garnaalkroketjes	15
salade met 2 heerlijke Belgische kaaskroketjes	11,5
salade halve kreeft met huisgemaakte mayo	22,5
salade spicy chicken met krokante pinda en kroepoek	11,5
klassieke huzarensalade met koude schotel, een eitje, tomaatje, sla, augurk, tartaar van rode biet, kaas uit Aubel, gehaktballetje en huisgemaakte mayonaise	12,5

EN MEER

✓ verse friet met huisgemaakte mayonaise	4,5
✓ verse friet speciaal	5,5
pulled chicken burger, met gemarineerde rode ui, peppadew mayo en yoghurt-knoflooksous met frietjes en sla	16,5
Tous' big burger met spek, kaas, uien, ananas, tomaat en augurk	16,5
boerenomelet zoals het moet!	9



LAAT ME WETEN WANNEER ER SPRAKE IS VAN EEN VOEDSELALLERGIE OF VOEDSELINTOLERANTIE. IK KAN ECHTER NOOIT HELEMAAL UITSLUITEN DAT ER KRUISBESMETTING VAN ALLERGENEN IN MIJN KEUKEN PLAATSVINDT.

échte curryworst met huisgemaakte currysaus en kerriepoeder, brood en een kleine salade	7,5
3 heerlijke huisgemaakte kroketjes van de chef	16,5
gehaktballen in tomatensaus met veel uien en lekkere kruiden, brood en een kleine salade	12,5
klassiek pasteitje van boerenscharrelkip	10,5
steak met pikante groene pepersaus, frietjes en sla	20,5
bitterballen 6 of 12	6 / 10,5

ZOET & ZALIG

lekker gebak (vraag er even naar!)	3,75
met slagroom	4,5
coupe fraise	7,5
coupe dame blanche	6,5
volle boerenyoghurt met fruit, crumble en een bolletje ijs	7,5
American pancakes met suiker en boter (+ bolletje ijs)	6,5 / 7,5
Nespresso iced coffee	6,5

DE DINERKAART IS OOK BESCHIKBAAR, MITS VOOR DE HELE TAFEL. VRAAG ER EVEN NAAR!

HIGH ON TASTE!

HIGH TEA

19,5 p.p

We beginnen met een heerlijk soepje, daarna allerlei lekkers zoals een kleine salade, sandwiches, suikerbrood en een warm gerechtje. En dan.... zoet! Denk aan patisserie, chocolade, macarons, sandwich met chocopasta van Chocolate Company.

Een tafel vol lekkers, 1 kop koffie en onbeperkt Dammann thee.

HIGH TEA DE LUXE

22,5 p.p

Diezelfde heerlijke tafel vol lekkers maar dan starten we met een héérlijk glaasje Cava.

HIGH CHOC

19,5 p.p

Om knettergek van te worden, te lekkere combinaties met chocolade in de hoofdrol (en vrees niet, het is niet alléén chocolade, maar je zult versteld staan van wat en hoe je chocolade kunt combineren).

HIGH WINE

32,5 p.p

De stoere variant van de High Tea. Een proeverij van 4 verschillende wijnen; we starten met een Cava, dan een mooie witte wijn, een rosé wijn en we sluiten af met een volle, rode wijn. Natuurlijk geniet je daarbij van lekkere hapjes van Tous, samengesteld door onze chefs.

Hierna nog koffie of thee mét bonbons.

Zin in een high tea, high choc of high wine? Vanaf 2 personen te reserveren.

SAFETY FIRST VOOR ONZE MEDEWERKERS. DAAROM: **PIN ONLY**