

ONTBIJT

VAN 10.00 TOT 12.00



CROISSANT 9.5

Met ei, avocado, parmezaan, uitgebakken spek & mesclun

BOEREN YOGHURT BOWL 8.5

Met banaan, bosvruchtenjam & granola

ROEREI 10.5

Op getoast zuurdesembrood, geroosterde paprika salade, tomaat & kruidencrème

LUNCH

VAN 12.00 TOT 16.00

SANDWICHES

BRIE DE MEAUX 10.5

Met gesmolten brie, vijgenjam & pijnboompitten

SMASHED AVOCADO 12

Toast met avocado, feta, chili & citroen

PHILLY CHEESE STEAK 16.5

Gegrilde bavette met gesmolten cheddar, kruiden & rode ui

BROODJE KROKET 10.5

2 rundvleeskroketten geserveerd met mosterd & mayonaise

TUNA MELT 14.5

Tonijn sandwich met gesmolten cheddar en jalapeño

HOLLANDSE HAMBURGER 17.5

Op een getoaste sesam brioche met bbq saus, gemarineerde tomaat, komkommer, ijsbergsla, licht pittige mayonaise & ingelegde rode ui

CROQUES

CROQUE MONSIEUR 10

Brioche, gruyère, gerookte ham & béchamelsaus

CROQUE MADAME 12

Brioche, gruyère, gerookte ham, béchamelsaus & spiegelei

SALADES

CAESAR SALADE

Little gem, ei, ansjovis, bacon, parmezaan, caesar dressing & knoflookcroutons **MET GEGRILDE BOERDERIJ KIP 16.5 MET GAMBA'S 18.5**

SOEP

AARDAPPEL- PREISOEP 9.5

Met zure room, spekjes & bieslook

KINDEREN

BROODJE KROKET 9.5

Met friet

CHICKEN CRUNCHY (5 STUKS) ... 9.5

Met friet

HOLLANDSE PANNENKOEK 11.5

Met appel en kaneel

BROODJES



& BOOTJES

ZOETIGHEID

APPELTAART 7

Met slagroom

CHEESECAKE 8.5

Met aardbeien coulis

CHOCOLADE MOELLEUX 10.5

Lavacake Met karamel ijs & krokant



“Breek samen, blijf lekker plakken”



PAVILJOEN

DE BREEK

DINER

VAN 17.00 TOT 21.30

OM TE STARTEN

BREEKBROOD 6

Geserveerd met roomboter

STEAK TARTARE 15.5

Klassieke steak tartare (80 gram) geserveerd met toast

BURRATA 15.5

Geserveerd met frisse cherrytomaatjes, geroosterde zonnebloempitten, aceto balsamico en basilicum

HOLLANDSE GARNALEN 22.5

Salade met Hollandse garnalen en klassieke cocktailsaus en citroen

BLACK TIGER GARNAAL 16.5

Krokant gefrituurd met limoen en chilisaus

HOLLANDSE PREISOEP 'VEGA' 9.5

Zure room en bieslook

GEROOKTE ZALM 16

Met dillemayonaise op getoast brood

"Breek de klok, neem je tijd"



HOOFDGERECHT

BBQ HAMBURGER 18.5

Getoast sesam brioche, BBQ saus, gemarineerde frisse tomaat, komkommer, augurk, ijsbergsla, licht pittige mayonaise en ingelegde rode ui

GEBAKKEN NOORSE ZALM 25

Limoenzest en kerriesaus

MOSSELEN 24.5

Pannetje mosselen met huisgemaakte sauzen

SPAGHETTI BOLOGNESE 22.5

Klassieke Italiaanse vlees saus met parmezaan en basilicum

NOORDZEETONG 35

Met beurre noisette, kappertjes, peterselie, bieslook, citroen en huisgemaakte remouladesaus

RICOTTA RAVIOLI 21.5

Met ricotta en citroen gevulde ravioli, beurre noisette met salie en parmezaan saus

VAN DE GRILL

GERIJPTE RIB EYE 28.5

Op de grill geroosterde rib eye van weide rund

TOURNEDOS "EUROPEES" 29.5

Klassiek gegrilde tournedos met kruidenboter
Met bearnaise, mosterdroomsaus of pepersaus.

BIJGERECHTEN

PORTIE FRIET 6

Geserveerd met mayonaise

AARDAPPELKROKETJES 6.5

GEMENGDE SALADE 5.5

Frisse gemengde salade met huisgemaakte dressing



KINDEREN

CHICKEN CRUNCH 10.5

(5 stuks) met friet

KROKET 10.5

Met friet

NAGERECHTEN

CHOCOLADEBROWNIE 12

Met karamelroomijs en krokantjes

LUCHTIGE AARDBEIENMOUSSE 9.5

Verse aardbeien en frisse aardbeienjus

DAME BLANCHE 8.5

Vanille roomijs met chocoladesaus en slagroom

SELECTIE VAN DIVERSE KAZEN 14.5

Geserveerd met vijgenbrood



"Take a Breek"



PAVILJOEN

DE BREEK

DRANKENKAART

WIJN

MOUSSEREND

		
Bellenos Cremant	9	45
Christophe Brut Champagne		85

WITTE WIJN

LuvSter Sauvignon Blanc	5	25
LuvSea Pinot Grigio	5.5	27.5
Don Quijote Verdejo	6	30
Dom Deriac Chardonnay	7	35
Fleurie Lemorie Chardonnay/Viognier		37
Riesling Trocken		40
Val De Loire Sauvignon Blanc		43
Etiquetas Verde Albariño		45
Muga Rioja Blanco		43
Macôn-Peronne Vieilles Vignes		50
Chablis Christophe Patrice		65
Saint Véran Domaine la Dénante		70

RODE WIJN

Reserve St. Jacques Merlot	5	25
Campo Di Marzo Primitivo	5.5	27.5
Rioja Malaria	7	35
Pinot Noir Cuvee La Chapelle	8	40
Sangiovese/ Cab Sauv 'Amore'		35
Barbera D'Asti Patres Dhaara		40
Chianti Classico 'Nelvia'		50
Côtes de Rhône Esprit		40
Bourgogne Rouge Closerie des Alisiers		55
St Emilion Grand Cru Domaine du Peyrelongue		60
Rossi di Montalcino Bartoli Giusti		65
Barolo Massolino del Comune di Monforte d'Alba		85

ROSÉ

Decanal Pinot Grigio Blush	5	25
Provence Figuières Mediteranéé Rosé	8	40
Provence Dupère Barrera		45
Provence Dupère Barrera		90

BIEREN

Heineken	
Fluitje	3.25
Vaasje	4
Brand Weizen	5.5
Affligem Blond	6
Wisseltap, vraag bediening	



DRANK

TAFELWATER

Water tafelservice 3.5 p.p.

FRISDRANKEN

Coca Cola	3.5
Coca Cola Zero	3.5
Cassis.....	3.5
Fristi.....	3.5
Orangina	3.75
Perensap	3.75
Appelsap	3.75
Fever Tree Tonic	4.5
Fever Tree Ginger Beer	4.5
Fever Tree Ginger Ale.....	4.5
Fever Tree Grapefruit Soda	4.5

KOFFIE

Espresso	3
Dubbele Espresso	4
Espresso Macchiato	3.5
Koffie.....	3.5
Cappuccino	4
Latte	4.2
Flat White	4.75
Iced Latte	5
Matcha Cappuccino	5
Matcha Latte	5.5
Chai Latte	4.5
Warme Chocomel	4
Met slagroom +0.50	

Havermelk of kokosmelk +0.50

THEE

Thee	3
Muntthee	3.5
Gemberthee	3.5

COCKTAILS

MIMOSA 8
Crémant & sinaasappelsap

APEROL SPRITZ 10
Crémant, Aperol, soda water & sinaasappel

LILLET ROUGE SPRITZ 11.5
Crémant, Lillet Rouge, appelsap, kaneel & sinaasappel

ST GERMAIN SPRITZ 11.5
Crémant, vlierbloesemlikeur, sodawater & munt

KLASSIEKE COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI	12.5
PORNSTAR MARTINI	12.5
NEGRONI	11.5
AMARETTO DISARONNO SOUR	11.5
GIN BASIL SMASH	12.5
MOJITO	12.5



“Breek de regels, niet de glazen”

G&T'S

LEVWATER 12.5
Levwater Gin, Fever Tree tonic, sinaasappel & kaneel

ROKU 12.5
Roku gin, Fever Tree tonic, limoen & gember

MOCKTAILS

0,0% PORNSTAR MARTINI	9.5
0,00% MOJITO	9.5

PAVILJOEN

DE BREEK