Keuze uit rustiek wit vloerbrood of meergranen
(v) Vegetarische gerechten

Wij serveren de lunch van 12:00 tot 16:30

LUNCH

BROODJES

Kroketten met mosterd (2 stuks)
Vegetarisch mogelijk
10,5

Rundercarpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en rucola
15

Geitenkaas met walnoten, honing en aceto balsamico (v)
13,5

Steak tartaar op brioche met gepocheerd ei
16,5

Tuna melt op ciabatta met cheddar kaas, sriracha mayonaise, jalapeño en bosui
13,5

Lunch plankje; broodje kroket, soep en een uitsmijter met ham en kaas
15,5

Smashed avocado met gepocheerd ei, avocado, brioche en Hollandaisesaus (v)
14,5

**Supplement zalm + 3*

Amis is Frans voor vrienden.
En dat is precies wat we graag met je willen zijn.
Schuif aan, neem plaats en geniet van een mooi glas wijn een smaakvol hapje en fijn gezelschap. Van een gezellige borrel met lekkers tot een heerlijke lunch of diner.
De mooiste momenten ontstaan aan tafel, met vrienden.

EIERGERECHTEN

Uitsmijter (3 gebakken eieren)
Te bestellen met kaas, ham en-/ of spek
13,5

Uitsmijter Amis (3 gebakken eieren) met gebakken champignons, ui, spek en Biltse oude kaas
14,5

SALADES

Caesar met Provençaalse kip, gepaneerd ei, ansjovis, croutons en caesardressing
17,5

Geitenkaas met walnoten, honing en aceto balsamico (v)
17

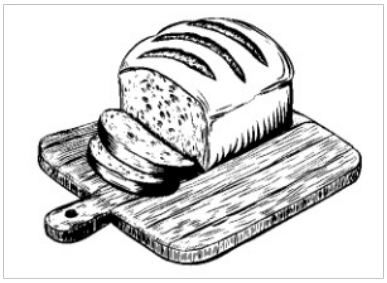
SOEPEN

Uiensoep met crouton en gruyère (v)
12,5

Pompoensoep (v)
11

CLUB SANDWICH

Club sandwich kip met oude kaas, spek, gebakken ei, truffelmayonaise en friet
14,5



FLAMMKUCHEN

Flammkuchen met crème fraîche, spek en ui
14,5

HET ZAALTJE VAN AMIS

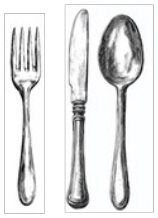
Amis beschikt over een bijzondere ruimte voor gezelschappen.
Informeer naar de mogelijkheden in ons authentieke zaaltje en kom gerust eens langs om de ruimte te bekijken!

Wij gaan zorgvuldig om met allergieën en intoleranties. Graag vooraf eventuele dieetwensen aan de bediening doorgeven.
Tip: Wij hebben een allergenenkaart.

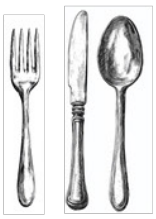
(v) Vegetarische gerechten

Hollandaisesaus, pepersaus, stroganoffsaus of roquefortsaus

DINER



PROEVERIJ AMIS
VOORGERECHT: PLATEAU AMIS
HOOFDGERECHT KEUZE UIT: VIS, VLEES OF VEGETARISCH
NAGERECHT: GRAND DESSERT
€45 per persoon



VOORGERECHTEN

Tonijncarpaccio met komkommer, filodeeg, wasabi, ricotta en furikake
16
Uiensoep met crouton en gruyère (v)
12,5
Escargots 6 of 12 stuks met kruidenboter en baguette
12/18
Steak tartaar met béarnaise en een zacht gegaard ei
15,5
Garnalencocktail met Hollandse garnalen, cocktailsaus en avocado
16,5
Tarte tatin van sjalot met aceto balsamico en hazelnoot (v)
13,5

HOOFDGERECHTEN

Tournedos met groentegarnituur uit het seizoen
35
Confit de canard met rodekool, pommes duchesse en jus de veau
27
Portobello met geitenkaas en duxelles (v)
23
Zeetong à la meunière met groentegarnituur uit het seizoen en pommes duchesse
dagprijs
Catch of the day
dagprijs
Kabeljauw met beurre blanc en prei
26,5
Rib-eye van de houtskool BBQ met gekarameliseerde ui en groentegarnituur uit het seizoen
32,5

KLASSIEKERS VAN AMIS:

Voorgerechten:

Plateau Amis; een selectie van kleine gerechtjes
14,5
Rundercarpaccio met truffelmayonaise, pijnboompitten, Parmezaanse kaas en rucola
14,5

Hoofdgerechten:

Sliptongen met citroen en remouladesaus
25,5
Beef burger op een brioche bol met spek, oude kaas, pestomayonaise, tomaat en augurk
21
Saté van kippendijen met Oosterse groenten, satésaus, kroepoek en gebakken uitjes
21,5

Wij gaan zorgvuldig om met allergieën en intoleranties. Graag vooraf eventuele dieetwensen aan de bediening doorgeven.
Tip: Wij hebben een allergenenkaart.