

FORTUYN KIEST VOOR DUURZAAM ETEN

Fortuyn oogt niet alleen groen, maar wil vooral groen, duurzaam en verantwoord bereide gerechten presenteren. De koeien hebben een mooi leven gehad, de vis is van prachtkwaliteit en wordt duurzaam gevangen. Om deze duurzame producten te bereiden hebben wij gekozen voor de houtskooloven van Josper. De bereiding onder extreem hoge temperaturen garandeert dat de smaak niet alleen behouden blijft, maar enorm wordt versterkt.

FOR
TUYN

DAGKAART
NEDERLANDS

ZOETE STARTERS (VANAF 10U)

Bonbon (per stuk)	1,50
Handgemaakte bonbons van Chocolaterie Van Dam	
Appelgebak Fortuyn	3,50
Het bekende huisgemaakte fijne puntje appelgebak (met slagroom +€0,75)	
Wisselend gebak	3,50
Wisselend gebak van Patisserie Van de Zoete uit Heemstede	
Roomboter croissant	4,50
Roomboter croissant met aardbeien confiture	
Biologische yoghurt	5,50
Biologische yoghurt met glutenvrije granola (met vers fruit van het seizoen +€2,00)	

ONTBIJT / VROEGE LUNCH (VANAF 10U)

Geserveerd met wit of volkoren brood.
Extra snee brood; supplement €1,00

Kaas	6,50
Oude Noord Hollandse B.O.B. kaas met met frisse spitskool salade en basilicum mascarpone	
Carpaccio	9,50
Huisgerookte runderribeye, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise * supplement verse krullen eendenlever €4,00	
Omelet ham/kaas	7,50
Scharrelei omelet B.O.B. kaas, boerenham van het Livar varken, tomaat en peterselie	
Omelet boerenkool	8,50
Scharrelei omelet, boerenkool, gepofte kastanjes en Chimay kaas	
Huisgerookte eendenborstfilet	10,50
Broodje met huis gerookte eendenborst, sinaasappelcompote, balsamico, kruidensalade en een crumble van pancetta * supplement verse krullen eendenlever €4,00	
Tosti Fortuyn	5,50
Tosti met B.O.B. kaas, boerenham van het Livar varken en Fortuyn dip	
Tosti geitenkaas	7,00
Tosti met geitenkaas, paddenstoelen, honing en rozemarijn, met Fortuyn dip	
Tosti Tuna Melt	6,50
Tosti met huisgemaakte tonijnsalade, oude Noord Hollandse B.O.B. kaas en Fortuyn dip	
De Bourgondiër kroketten	8,50
Twee kroketten van De Bourgondiër * verkrijgbaar vanaf 12 uur	

SALADES (VANAF 12U)

Geserveerd met wit of volkoren brood.
Extra snee brood; supplement €1,00

Salade d'Affinois	12,50 / 17,50
Mesclun salade, d'Affinois kaas, paddenstoelen, gepofte kastanjes, vinaigrette van walnoot en framboos en balsamico stroop	
Salade Snowcrab	14,50 / 19,50
Salade van mesclun en little gem, sinaasappel dressing, snowcrab, rivierkreeft, limoen koriander mayonaise, mango, zeekraal en edamame	
Carpaccio	12,00 / 17,00
Mesclun salade met dungseden, huisgerookte Hereford runder rib-eye, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise * supplement verse krullen eendenlever €4,00	

— WIJ SERVEREN DIT —
BROOD



VOLKOREN

Brood om op te kauwen.
Dit smakelijke volkoren desembrood heeft een heerlijke knapperige korst en is in combinatie met het lijn en sesamzaad zeer mooi van smaak.

Bevat geen synthetische conserveringsmiddelen of broodverbeters

LANDBROOD

Een 100% zuiver brood op basis van desem en 1% gist. Bereidt volgens "Tradition Française". Doordat het brood gebakken is op een steenovenvloer, ontwikkeld het brood een knapperige korst met een heerlijke kauwstructuur.

Bevat geen synthetische conserveringsmiddelen of broodverbeters

SOEPEN (VANAF 12U)

Geserveerd met wit of volkoren brood.
Extra snee brood; supplement €1,00

Pomodorisoeep Fortuyn	6,50
Tomatensoep van pomodori tomaten, geroosterd in de Josper oven met basilicum mascarpone	
Dagverse soep	6,50
Wisselend met het marktaanbod en seizoen, vraag de bediening naar de soep van vandaag	

WIST U DAT...

..wij ook een 'Achtertuyn' hebben?

Met dezelfde sfeer van Fortuyn, kun je nu heerlijk genieten van onze producten, maar dan vanuit een besloten ruimte; de Achtertuyn.

Ideaal en zeer geschikt voor allerlei activiteiten zoals vergaderingen (mogelijkheid om gebruik te maken van onze beamer+scherm), trainingen, recepties, borrels of besloten lunch/diner.

De ruimte is te huur inclusief Green Egg BBQ (met of zonder kok) en beschikt over een eigen biertap.

Voor meer informatie, zie Achtertuyn.nl

ACHTER
TUYN

VOOR BIJ DE BORREL (VANAF 12U)

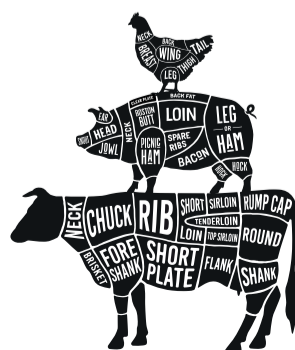
Brood Fortuyn	5,50
Wit en volkoren brood met heerlijke Fortuyn dip	
Visplateau	12,50
Snowcrab, boquerones en tonijnsalade met brood	
Kaasplateau	12,50
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas- / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Charcuterie plateau	12,50
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas- / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Mosselen	10,50
Mosselen uit de Josper oven met beurre Café de Paris, witte wijn, landbrood en Fortuyn dip	
Kaastengels	6,50
Kaastengels van Hollandse kaas (6 stuks) met chili saus	
Falafel	7,00
Vegetarische kikkererwt balletjes van Chickpea (6 stuks) met yoghurt / knoflook dip	
Tatsuta	7,00
Crunchy chicken (6 stuks) met chili saus	
Bitterballen	7,00
Biologische bitterballen van De Bourgondiër (6 stuks), met Zaanse mosterd	
Mixed Bittergarnituur / Medium	9,50
Kaastengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; twee van elk met Zaanse mosterd, chili saus en yoghurt knoflookdip	
Mixed Bittergarnituur / Large	17,50
Kaastengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; vier van elk met Zaanse mosterd, chili saus en yoghurt knoflookdip	
Plateau Fortuyn	19,50
Variatie van onze koude plateau's samengesteld door de keuken, met noten- / rozijnenbrood	
Frites	4,50
Huisgemaakte frites met Franse mayonaise	

Allergisch?

Vraag gerust ons personeel om advies

LUNCH - BEREID IN DE JOSPER HOUTSKOOL OVEN (VANAF 12U)

Kip Club Sandwich	12,00
Club sandwich van gegrilde kippendij, met tomaat, komkommer, scharrelei salade, mesclun salade en geroosterde katenspek (op wit of volkoren brood)	
Pittige Pulled Chicken	12,50
Brioche punt met huisgemaakte pulled chicken uit de Josper oven met frisse coleslaw	
Entrecote	28,00
Gegrilde Hereford runder entrecote (300 gram) met truffelboter en beurre Café de Paris en huisgemaakte frites	



Onze hamburgers worden volgens eigen recept vervaardigd en medium bereid van eerlijk, sappig rundergehakt van Groninger weiderund en kunnen zowel 'single als 'double' geserveerd worden

Fortuyn Burger	12,50 / 18,00
Runder hamburger (180 gram) met sla, tomaat, komkommer, gebakken uiringen en Jack Daniels BBQ saus op een brioche bol	
Chimay Burger	13,50 / 19,00
Runder hamburger (180 gram) met sla, tomaat, Chimay kaas en katenspek op een brioche bol	
Diablo Burger	14,50 / 20,00
Runder hamburger (180 gram) met komkommer, tomaat, chorizo, rode peper en cornichon crème fraîche op een brioche bol	
Vega Burger	13,50
Hamburger van kikkererwten met ingelegde aubergine, humus en yoghurt / knoflook dip, op een brioche bol	

VOOR BIJ DE BORREL (VANAF 17U)

Brood Fortuyn	5,50
Wit en volkoren brood met heerlijke Fortuyn dip	
Visplateau	12,50
Snowcrab, boquerones en tonijnsalade met brood	
Kaasplateau	12,50
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Charcuterie plateau	12,50
Stel uw eigen plateau van 3 soorten samen van onze kaas / charcuteriekaart, met noten- / rozijnenbrood	
Mosselen	10,50
Mosselen uit de Josper oven met beurre Café de Paris, witte wijn, landbrood en Fortuyn dip	
Kaasstengels	6,50
Kaasstengels van Hollandse kaas (6 stuks) met chili saus	
Falafel	7,00
Vegetarische kikkererwt balletjes van Chickpea (6 stuks) met yoghurt / knoflook dip	
Tatsuta	7,00
Crunchy chicken (6 stuks) met chili saus	
Bitterballen	7,00
Biologische bitterballen van De Bourgondiër (6 stuks), met Zaanse mosterd	
Mixed Bittergarnituur / Medium	9,50
Kaasstengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; twee van elk met Zaanse mosterd, chili saus en yoghurt knoflookdip	
Mixed Bittergarnituur / Large	17,50
Kaasstengels, crunchy chicken, bitterballen en falafel; vier van elk met Zaanse mosterd, chili saus en yoghurt knoflookdip	
Plateau Fortuyn	19,50
Variatie van onze koude plateau's samengesteld door de keuken, met noten- / rozijnenbrood	
Frites	4,50
Huisgemaakte frites met Franse mayonaise	

SALADES (VANAF 17U)

De salades worden geserveerd met brood en kunnen ook als hoofdgerecht besteld worden; supplement €5,00

Salade d'Affinois	12,50 / 17,50
Mesclun salade, d'Affinois kaas, paddenstoelen, gepofte kastanjes, vinaigrette van walnoot en framboos en balsamico stroop	
Salade Snowcrab	14,50 / 19,50
Salade van mesclun en little gem, sinaasappel dressing, snowcrab, rivierkreeft, limoen koriander mayonaise, mango, zeekraal en edamame	
Carpaccio	12,00 / 17,00
Mesclun salade met dungesneden, huisgerookte Hereford runder rib-eye, melange van pitten, Parmezaanse kaas en truffelmayonaise	
* supplement verse krullen eendenlever €4,00	

KINDERGERECHTEN (VANAF 17U)

Speciaal voor onze jonge gasten tot 12 jaar

American pancakes	6,50
Met stroop en poedersuiker	
Kroket	9,00
Kroket van De Bourgondiër met salade, frites, ketchup en huisgemaakte mayonaise	
Hamburger	14,00
Runder hamburger (180 gram) op een brioche bol, met salade, frites, ketchup en huisgemaakte mayonaise	
Kibbeling	13,00
Kibbeling met frites, huisgemaakte mayonaise en sla	

Allergisch?

Vraag gerust ons personeel om advies



MENU FORTUYN (VANAF 17U)

Uitsluitend per tafel

Driegangen Chefsmenu Fortuyn	34,50
Driegangen verrassingsmenu samengesteld door onze chef	
Bijpassend wijnarrangement	15,00

VOORGERECHTEN (VANAF 17U)

Soep wordt geserveerd met wit of volkoren brood. Extra snee brood; supplement €1,00	
Pomodori soep Fortuyn	6,50
Tomatensoep van pomodori tomaten, geroosterd in de Josper oven met basilicum mascarpone	
Dagverse soep	6,50
Wisselend met het marktaanbod en seizoen, vraag de bediening naar de soep van vandaag	
Geitenkaas tompouce	12,50
Warme tompouce van geitenkaas, pistache en honing met hangop van Ras el Hanout en zongedroogde tomaat, espuma van komkommer en een krokant van tabouleh	
Steak tartaar	13,00
Tartaar van runderbavette met een compote van zilverui, truffelmayonaise, gefrituurde kappertjes, eendenlever en een zacht gegaarde eidooier	
Snowcrab	14,00
Snowcrab met rivierkreeftjes, bonbon van Tom Kha Kai, schuim van Spaanse peper en gember, zoetzure komkommer en mango gel	
Huisgerookte eendenborst	14,00
Huisgerookte eendenborstfilet met sinaasappelcompote, chips van vijgenbrood, mousse van eendenlever, gegrilde pan sucre, gel van appel en balsamico stroop	

WAT IS EEN JOSPER OVEN?

Dat is een authentieke Spaanse houtskool oven. Het betreft een elegante combinatie tussen grill en oven in één apparaat en werkt voor 100% op houtskool. Met de Josper ga je weer terug naar de basis: eeuwenoude kooktechniek van bakken en braden boven open vuur. Hierdoor krijg je een prachtige mooie BBQ smaak aan vlees en vis.

DE HEREFORD KOE

Deze koeien staan dicht bij de natuur en worden daarom op een natuurlijke manier gehouden. Ze grazen op voedselrijke grond en in de winter krijgen ze smakelijk kruidig hooi bijgevoerd. De kalfjes zogen tot 8 maanden bij hun moeder. Deze natuurlijke en duurzame benadering proef je! Dit vlees is goed voor het milieu, dierenwelzijn en landschap.



Vraag tevens naar ons aparte menukaartje met dagelijkse vlees specialiteiten

HOOFDGERECHTEN - BEREID IN DE JOSPER HOUTSKOOL OVEN (VANAF 17U)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een frisse salade en een gepofte aubergine

Runderstoof	25,50
Gestooft rundersukade met eigen jus, krokant buikspek, zoetzure schorseneer, gestoofd appeltje en een compote van zilverui	
Côte de Boeuf	67,50
Gegrilde Hereford runder Côte de Boeuf (750gr) met truffelboter en beurre Café de Paris (voldoende voor 2 personen)	
Paella	45,00
Paella voor 2 personen; met kippendij, chorizo, mosselen, zeebaarsfilet, rivierkreeft en saffraanrijst	
Zeebaarsfilet	24,50
Gegrilde zeebaarsfilet met luchtige choronsaus, linguine van spinazie en zeevruchten	
Ravioli	20,50
Ravioli gevuld met pompoen, ravioli gevuld met rode biet, met romige truffelsaus en baba ganoush	
Entrecote	29,00
Gegrilde Hereford runder entrecote (300 gram) met truffelboter en beurre Café de Paris	
Kalfspicanha	21,50
Gegrilde kalfspicanha met crème van oerpeen en jus van thijm en laurier	

Vraag tevens naar ons aparte menukaartje met dagelijkse vlees specialiteiten

SUPPLEMENT (VANAF 17U)

Huisgemaakte frites	4,50
Huisgemaakte frites met Franse mayonaise	
Groenten uit de Josper	4,50
Warme groenten van de markt uit de Josper oven	

Onze hamburgers worden volgens eigen recept vervaardigd en medium bereid van eerlijk, sappig rundergehakt van Groninger weiderund en kunnen zowel 'single als 'double' geserveerd worden

Fortuyn Burger	12,50 / 18,00
Runder hamburger (180 gram) met sla, tomaat, komkommer, gebakken uiringen en Jack Daniels BBQ saus op een brioche bol	
Chimay Burger	13,50 / 19,00
Runder hamburger (180 gram) met sla, tomaat, Chimay kaas en katenspek op een brioche bol	
Diablo Burger	14,50 / 20,00
Runder hamburger (180 gram) met komkommer, tomaat, chorizo, rode peper en cornichon crème fraîche op een brioche bol	
Vega Burger	13,50
Hamburger van kikkererwten met ingelegde aubergine, humus en yoghurt / knoflook dip, op een brioche bol	

NAGERECHTEN (VANAF 17U)

Bonbon	1,50
Huisgemaakte bonbon van Chocolaterie Van Dam	
Scroppino	7,00
Citroen sorbetijs, vodka en Prosecco	
Banaan en chocolade	8,50
Structuren van chocolade en banaan met champagne sorbetijs	
Rabarber	8,50
Rabarber crumble met hangop van yoghurt en dragon, rum-/ rozijnen ijs, marshmallow van zoethout en steranijs	
Dessert du chef	8,50
Variatie van zoete specialiteiten uit eigen patisserie, prijs p.p. (vanaf 2 personen)	

FORTUYN CHOOSES SUSTAINABLE PRODUCE FOR ITS MENU

Where possible Fortuyn aims to prepare and serve sustainable, eco-friendly and responsible dishes. Our beef comes from cows that have enjoyed a good life and our fish is sustainably caught and of high quality.

We prepare all of our food in the Jospier oven. The Jospier oven is charcoal stoked and cooks at extremely high temperatures. Ensuring that the pure taste of our dishes is not only maintained but also enhanced.

**FOR
TUYN**
DAY MENU
ENGLISH

SWEET START TO THE DAY (FROM 10AM)

Bonbon	1,50
A single yet delicious bonbon from Chocolaterier Van Dam in Heemstede	
Traditional Dutch apple cake	3,50
Homemade Fortuyn apple cake (<i>whipped cream €0,75 extra</i>)	
Homemade cake	3,50
Homemade cake from "Van de Zoete" Heemstede (ask staff for details)	
All butter croissant	4,50
With strawberry jam	
Organic yoghurt	5,50
Organic yoghurt with gluten free granola (<i>seasonal fruits optional for €2,00 extra</i>)	

BREAKFAST OR EARLY LUNCH (FROM 10AM)

Served on white or wholemeal bread.
Would you like an extra slice?
Please ask staff (extra €1,00)

Cheese	6,50
Traditional regional cheese with sundried tomato mayonnaise and coleslaw	
Carpaccio	9,50
Home cured beef carpaccio, mixed seeds, parmesan cheese and truffle mayonnaise	
Omelette with ham and cheese	7,50
Made with free range eggs, regional cheese, Livar ham, tomato and parsley	
Farmers omelette	8,50
Made with free range eggs, green cabbage, roasted chestnuts and Chimay cheese	
Home smoked fillet of duck breast	10,50
Duck breast, orange compote, balsamic vinegar, herby leaves and pancetta crumble (<i>optional duck's liver curls €4,00</i>)	
Fortuyn toastie	5,50
Toasted sandwich with regional cheese, Livar ham and Fortuyn dip on the side	
Goat's cheese Toastie	7,00
Toasted sandwich with honey, rosemary and Fortuyn dip	
Tuna Melt Toastie	6,50
Toasted sandwich with homemade tuna mayonnaise, regional cheese and served with Fortuyn dip on the side	
Croquettes from the Bourgondiër	8,50
Made to a traditional recipe and filled with juicy beef <i>* served from 12PM</i>	

SALADS (FROM 12PM)

d'Affinois Salad	12,50 / 17,50
Mesclun lettuce, d'Affinois cheese, mushrooms, roasted chestnuts, raspberry and walnut dressing and balsamic syrup (<i>upsized your salad for €5,00 extra</i>)	
Snow Crab Salad	14,50 / 19,50
Little gem and mesclun lettuce, orange dressing, snow crab, crayfish, lime and coriander mayo, mango, salicornia and edamame (<i>upsized your salad for €5,00 extra</i>)	
Hereford Carpaccio	12,00 / 17,00
Mesclun salad with lightly smoked and thinly sliced Hereford rib eye Carpaccio, mixed seeds, Parmesan cheese and truffle mayonnaise (<i>upsized your salad for €5,00 extra</i>) <i>* Thinly sliced duck's liver extra on request for €4,00</i>	

— WE SERVE THIS — BREAD



WHOLEMEAL

Bread to chew.
This tasty whole-grain sourdough bread has a delicious crunchy crust and is very attractive in combination with the line and sesame seeds.

Our bread is free of synthetic preservatives or enhancers

ARTISAN

100% pure artisan bread, 99% sourdough and 1% yeast. The bread is prepared using "Tradition Francaise".
Our artisan bread is baked in a stone floor oven giving it a crunchy crust and a dense structure.

Our bread is free of synthetic preservatives or enhancers

SOUP (FROM 12PM)

Pomodori soup Fortuyn style	6,50
Pomodori soup made with freshly roasted pomodori tomatoes out of the Jospier oven and a basil mascarpone	
Soup of the day	6,50
Ask staff for details	

DID YOU KNOW..?

We also have a beautiful garden room known as the Achtertuyt where you can enjoy our relaxed, friendly atmosphere and good food. The space is ideal for private parties, meetings (projector and screen available for use), courses, receptions and any number of other functions. Our Green Egg BBQ can also be rented with or without chef alongside the garden room. There is also the option to make use of the Achtertuyt beer tap.

How much fun can be had in one space?!
For more information please visit achtertuyt.nl

ACHTER
TUYN

NIBBLES AND SNACKS (FROM 12PM)

Bread Fortuyn	5,50
Chunky slices of white and wholemeal bread served with our much-loved Fortuyn Dip	
Fish plateau	12,50
Snow crab, tuna mayonnaise and boquerones served with chunky bread	
Cheese Board	12,50
Choose 3 cheeses from our extensive cheese menu. Served with walnut and raisin bread and apple and pear syrup	
Cold meat plateau	12,50
Choose from a selection of our specialist meats from the charcuterie menu. Served with raisin and walnut bread	
Mussels	10,50
Mussels, beurre café de Paris, white wine, white bread and Fortuyn dip	
Deep fried cheese	6,50
Deep fried cheese sticks made from Dutch cheese served with chili sauce (6 pieces)	
Falafel	7,00
Vegetarian chickpea balls served with yoghurt and garlic dip (6 pieces)	
Tatsuta	7,00
Tatsuta crunchy chicken with chilli sauce (6 pieces)	
Bitterballen (a Dutch delicacy!)	7,00
From De Bourgondiër served with Zaanse mustard (6 pieces)	
Mixed nibbles medium	9,50
2 cheese sticks, 2 bitterballen, 2 tatsuta chicken, 2 falafels served with mustard, garlic yoghurt dip and chili sauce	
Mixed nibbles large	17,50
4 cheese sticks, 4 bitterballen, 4 tatsuta chicken, 4 falafels served with mustard, garlic yoghurt dip and chili sauce	
Plateau Fortuyn	19,50
A selection of our fish, cheese and charcuterie carefully chosen for you by our kitchen and served with artisan bread and walnut and raisin bread (sufficient for 2 persons)	
Fries	4,50
Thick hand cut fries served with French mayonnaise	

Allergy?

Ask our staff for advice.

LUNCH - PREPARED IN THE CHARCOAL STOKED JOSPIER OVEN (FROM 12PM)

Chicken Club Sandwich	12,00
Filled with chicken thighs, mesclun lettuce, tomato, cucumber, egg mayo and bacon (served on white or wholemeal bread)	
Spicy pulled chicken	12,50
Spicy pulled chicken from the Jospier oven served with a brioche bun and coleslaw	
Hereford entrecote	28,00
300gr entrecote Hereford steak with truffle butter, beurre café de Paris and hand cut fries	

Our juicy burgers are prepared to our own recipe using beef from free range cattle from Groningen. All of our burgers are served medium as a single or double burger.

Fortuyn Burger	12,50 / 18,00
Beef burger (180gr) with lettuce, tomato, cucumber, fried onions and Jack Daniels barbecue sauce on a brioche bun	
Chimay Burger	13,50 / 19,00
Beef burger (180gr) with lettuce, tomato, bacon and Chimay cheese served on a brioche bun	
Diablo Burger	14,50 / 20,00
Beef burger (180gr) with cucumber, tomato, chorizo, chilli pepper and pickled cucumber crème fraîche served on a brioche bun	
Vegetarian Burger	13,50
Chickpea burger with aubergine, hummus and garlic yoghurt dip served on a brioche bun	



NIBBLES AND SNACKS (FROM 5PM)

Bread Fortuyn	5,50
Chunky slices of white and wholemeal bread served with our much-loved Fortuyn Dip	
Fish plateau	12,50
Snow crab, tuna mayonnaise and boquerones served with chunky bread	
Cheese Board	12,50
Choose 3 cheeses from our extensive cheese menu. Served with walnut and raisin bread and apple and pear syrup	
Cold meat plateau	12,50
Choose from a selection of our specialist meats from the charcuterie menu. Served with raisin and walnut bread	
Mussels	10,50
Mussels, beurre café de Paris, white wine, white bread and Fortuyn dip	
Deep fried cheese	6,50
Deep fried cheese sticks made from Dutch cheese served with chili sauce (6 pieces)	
Falafel	7,00
Vegetarian chickpea balls served with yoghurt and garlic dip (6 pieces)	
Tatsuta	7,00
Tatsuta crunchy chicken with chilli sauce (6 pieces)	
Bitterballen (a Dutch delicacy!)	7,00
From De Bourgondiër served with Zaanse mustard (6 pieces)	
Mixed nibbles medium	9,50
2 cheese sticks, 2 bitterballen, 2 tatsuta chicken, 2 falafels served with mustard, garlic yoghurt dip and chili sauce	
Mixed nibbles large	17,50
4 cheese sticks, 4 bitterballen, 4 tatsuta chicken, 4 falafels served with mustard, garlic yoghurt dip and chili sauce	
Plateau Fortuyn	19,50
A selection of our fish, cheese and charcuterie carefully chosen for you by our kitchen and served with artisan bread and walnut and raisin bread (sufficient for 2 persons)	
Fries	4,50
Thick hand cut fries served with French mayonnaise	

SALADS (FROM 5PM)

Served with bread
All salads are available as a main course for a €5,00 supplement

d’Affinois Salad	12,50 / 17,50
Mesclun lettuce, d’Affinois cheese, mushrooms, roasted chestnuts, raspberry and walnut dressing and balsamic syrup (upsized your salad for €5,00 extra)	
Snow Crab Salad	14,50 / 19,50
Little gem and mesclun lettuce, orange dressing, snow crab, crayfish, lime and coriander mayo, mango, salicornia and edamame (upsized your salad for €5,00 extra)	
Hereford Carpaccio	12,00 / 17,00
Mesclun salad with lightly smoked and thinly sliced Hereford rib eye Carpaccio, mixed seeds, Parmesan cheese and truffle mayonnaise (upsized your salad for €5,00 extra) *Thinly sliced duck’s liver extra on request for €4,00	

CHILDREN’S MENU (FROM 17PM)

For our younger guests up to 12 years

Crêpes	6,50
American pancakes with syrup and icing sugar	
Croquette	9,00
Beef croquette from de Bourgondiër, served with hand cut fries, mayo, ketchup and salad	
Kids burger	14,00
100% beef burger in a brioche bun served with hand cut fries, mayo, ketchup and salad	
Kibbeling	13,00
Battered fish pieces, hand cut fries, lettuce and mayo	

MENU FORTUYN (FROM 5PM)

Fortuyn Menu	34,50
3 course dinner selected and prepared by the chef	
Wine pairing supplement	15,00

STARTERS (FROM 5PM)

Soup is served with white or wholemeal bread Extra piece of bread for a €1,00 supplement	
Pomodori soup Fortuyn style	6,50
Pomodori soup made with freshly roasted pomodori tomatoes out of the Jospier oven and a basil mascarpone	
Soup of the day	6,50
Ask staff for details	
Goat’s cheese tompoes	12,50
Made from goat’s cheese, pistachios, honey, Ras el Hanout and sundried tomato “hangop,” cucumber foam and tabbouleh crisp	
Steak tartar	13,00
With baby pickled onions, deep fried capers, duck’s liver slices, egg yolk and truffle mayonnaise	
Snow crab	14,00
With crayfish, Tom Kha Kai bon bon, Spanish pepper and ginger foam, sweet and sour cucumber and a mango jelly	
Home smoked duck breast	14,00
With orange compote, fig bread crisp, duck liver, mousse, grilled pan sucre and an apple and balsamic jelly	

WHAT IS A JOSPER OVEN?

The Jospier oven is a Spanish charcoal oven. It is an elegant combination of grill and oven in one unit and works on 100% charcoal.

The Jospier goes back to basics: the ancient cooking technique of baking and roasting over an open fire. This gives a wonderful barbecue flavour to meat and fish alike.

THE HEREFORD COW

The Hereford Cow lead a stress free life. They live and graze outside all year round and seek shelter only when it suits them. In the winter months their diet is enriched with healthy and unique hay sort. The calves drink for 8 months by their mother and all of this is evident in the exquisite taste of the meat. Hereford meat is eco-friendly, has regard for both animal welfare and the natural environment.



Ask for our exclusive meat menu for our daily specialities

MAIN COURSES - PREPARED IN THE JOSPER CHARCOAL OVEN (FROM 5PM)

All main dishes are served with a fresh salad and a roasted aubergine

Beef Stew	25,50
Slow stewed beef, crispy pork belly, sweet and sour salsify, baked apple and baby pickled onion compote	
Côte de Boeuf	67,50
Hereford cote de boeuf (750 gram) with truffle butter and beurre Café de Paris (for 2)	
Paella	45,00
Paella for 2, with Sea Bass, mussels, chicken thighs, chorizo, crayfish and saffron rice	
Fillet of Sea Bass	24,50
With spinach and seafood linguine and a light choron sauce	
Ravioli	20,50
Ravioli filled with pumpkin and ravioli filled with beetroot, served with truffle sauce and baba ganoush	
Entrecote	29,00
Hereford entrecote (300 gram) with truffle butter and beurre Café de Paris	
Veal Picanha	21,50
Grilled picanha with coloured carrot crème and thyme and bay leaf gravy	

Ask for our exclusive meat menu for our daily specialities

SUPPLEMENTS (FROM 5PM)

Thick hand cut fries	4,50
Thick hand cut fries served with French mayonnaise	
Vegetables from the Jospier oven	4,50
Market vegetables from the Jospier oven	

Allergy?

Please ask our staff for advice.



Our juicy burgers are prepared to our own recipe using beef from free range cattle from Groningen. All of our burgers are served medium as a single or double burger.

Fortuyn Burger	12,50 / 18,00
Beef burger (180gr) with lettuce, tomato, cucumber, fried onions and Jack Daniels barbecue sauce on a brioche bun	
Chimay Burger	13,50 / 19,00
Beef burger (180gr) with lettuce, tomato, bacon and Chimay cheese served on a brioche bun	
Diablo Burger	14,50 / 20,00
Beef burger (180gr) with cucumber, tomato, chorizo, chilli pepper and pickled cucumber crème fraîche served on a brioche bun	
Vegetarian Burger	13,50
Chickpea burger with aubergine, hummus and garlic yoghurt dip served on a brioche bun	

DESSERTS (FROM 5PM)

Bonbon	1,50
A single yet delicious bonbon from Chocolaterier Van Dam in Heemstede	
Scroppino	7,00
Cocktail made from lemon sorbet, vodka and Prosecco	
Banana and chocolate	8,50
Structures of banana and chocolate with champagne sorbet	
Rhubarb	8,50
Rhubarb crumble with tarragon and yoghurt “hangop”, rum and raisin ice cream and a star anise and liquorice marshmallow	
Chef’s Dessert	8,50
Surprise dessert from the kitchen (from 2p / price per person)	

FOR TUYN
EVENING MENU
ENGLISH