

### Lunchgerechten (tot 17.00 uur)

Proeverij van lunchgerechten met een soepje naar keuze €12,95

Clubsandwich Hillegersberg met langzaam gegaarde kipfilet € 9,95

Clubsandwich met gerookte zalm, tonijnsalade en pestomayonaise € 12,95

Saté van varkenshaas of kipfilet met Atjar, seroendeng, gebakken uitjes en kroepoek (frites of brood) € 16,95

Verse frites stoofvlees van black Angus beef met rode bietensalade en Belgische mayonaise € 14,95

Rotterdamsche kroketten met frites of brood € 8,95

Garnalenkroketten met frites of brood € 9,95

### Salades (gehele dag)

Salade van in de pan gebakken geitenkaas met studentenhaver, honingmosterdsaus en rode bieten € 15,95

Salade van gerookte entrecote met gebakken paddenstoelen en sesamdressing € 15,95

Salade S&T van couscous, kikkererwten, avocado, biefstuk en gamba's € 15,95

### Brood

**Keuze uit: Pistolet rustiek wit/pistolet rustiek bruin/ Italiaanse bol/maisbrood of bruinbrood (tot 17.00 uur)**

Carpaccio € 8,95

Toetoemoeloe (Facet special met pikante kipfilet) € 9,95

Pistolet brie met honing en walnoten uit de oven € 7,95

Gerookte zalm, wakame salade, uitjes en kappertjes met licht pittige wasabi mayonaise € 8,95

Ossenworst met Grana Padano, vers gekookt ei en truffelmayonaise € 7,95

Dagverse filet Americain met mayonaise, gekookt ei, ui, kappertjes en pijnboompitjes € 7,95

Huisgemaakte tonijnsalade met ei, ui en kappertjes € 7,95

### Diverse uitsmijters en omeletten (tot 17.00 uur)

Hillie Billie Special: 3 gebakken eieren met champignons, bosui en ham (onze specialiteit) € 9,95

### Een heerlijk mandje vers brood met smeersels

€ 4,95

### Koude voorgerechten

Carpaccio met truffelmayonaise, Grana Padano, spekjes, zongedroogde tomaat en pijnboompitjes € 12,95

Sashimi van tonijn met Wakame, gember, sojasaus, wasabi € 15,95

Half dozijn oesters € 16,95

Proeverij van voorgerechtjes warm en koud (met een soepje naar keuze) € 14,95

Gerookte entrecote met sesam dressing, gepofte knoflook en gegrilde paprika € 12,95

### Soepen

Huisgemaakte uiensoep met kaascroutons € 6,95

Huisgemaakte bospaddenstoelensoep € 6,95

Irish coffee van verse kreeftensoep (onze specialiteit en huisgemaakt) € 9,95

### Warme voorgerechten

Gamba's al Ajillo € 9,95

Trio van Chinese pannenkoekjes en Hoisinsaus € 13,95

Ragout van bospaddenstoelen met brioche broodjes € 12,95

Gebakken coquilles op een blini met Serranoham en balsamico dressing € 14,95

### Visgerechten

Trio van visgerechten met aardappelpuree, groenten en Wakamesalade € 21,95

Hele kreeft gratineerd met Grana Padano en verse frites met Belgische mayonaise € 32,50

Krokant gebakken sliptongen met salade en verse frites € 23,95

Surf & Turf van ossenhaas en halve kreeft met Chimichurri en patatas bravas € 29,95

Kabeljauwfilet met spinazie stampot, gegrilde paprika en mosterdsaus € 23,95

### Mosselen onze specialiteit anno 1990

Een pan mosselen op traditionele wijze met sauzen, frites en salade € 23,95

Noodles met mosselen, gamba's, paksoi en Thaise curry € 21,95

Roergebakken mosselen in de schelp met knoflook, Spaanse peper en verse kruiden € 22,95

### Vleesgerechten

Stoofvlees van Black Angus rund met aardappelpuree en bietensalade € 19,95

Tournedos van Black Angus beef met pepersaus of Stroganoffsaus € 26,95

Surf & Turf van ossenhaas en halve kreeft met Chimichurri en patatas bravas € 29,95

Spareribs uit de oven met 2 sauzen en frites € 17,95

Saté van varkenshaas of kipfilet met atjar, kroepoek, seroendeng, gebakken uitjes en brood of frites € 16,95

### Dry aged meat uit onze eigen droogkast

40 dagen gerijpte Entrecote met Chimichurri en patatas bravas € 29,95

40 dagen gerijpte Côte de bœuf met Chimichurri en patatas bravas € 29,95

### Vegetarische soepen en hoofdgerechten

Huisgemaakte uiensoep met kaascroutons € 6,95

Verse bospaddenstoelensoep € 6,95

Risotto met Grana Padano en gebakken bospaddenstoelen € 17,95

Rijk gevulde salade van couscous, kikkererwten, avocado en gegrilde paprika € 17,95

Lasagna van geitenkaas, spinazie, walnoten en zongedroogde tomaten € 17,95

Salade van in de pan gebakken geitenkaas met studentenhaver, honingmosterdsaus en rode bieten € 15,95

### Nagerechten

Gevulde speculaastaart met slagroomijs € 7,95

Chocoladetaart uit eigen keuken met vanille-ijs en slagroom € 7,95

Cheesecake met Cookiedough-ijs € 7,95

Spekkoek met pistache roomijs en boerenjongens € 7,95

### Diverse after-dinner koffies

Facet maakt de after-dinner koffie op originele wijze met handgeslagen room.

Koffie Facet met Oudhollandse kaneellikeur en Calvados € 7,95

Irish Coffee met Jameson Whisky € 7,95

French Coffee van Grand Marnier € 7,95

Spanish Coffee met Tia Maria of Licor 43 € 7,95

Italian Coffee met Amaretto € 7,95

**Kindermenu tot 10 jaar** € 12,95

Kleurplaat met kleurtjes en dan kiezen uit: Spaghetti Bolognese of frikadel, spareribs, kipnugget, kroket, kleine hamburgertjes met appelmoes, frietjes en mayonaise. En een kinderijsje als toetje!

*De hoofdgerechten worden geserveerd met frites en sla tenzij het anders wordt vermeld.*

*U kunt bijgerechten bestellen voor € 3,25. Alleen frites kunnen bij ons niet als hoofdgerecht besteld worden!*

### Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten!

Verras relaties, vrienden en geliefden met de populaire Facet-cadeaubon. Bepaal zelf hoeveel u wilt geven. En wees gerust, de Facet-cadeaubon blijft altijd geldig!



Heeft u iets te vieren, denk dan eens aan een gezellige "aangeklede borrel" bij Facet. Als u met een gezelschap wat te vieren heeft, rekenen we een speciale prijs wat inhoudt dat u per uur een bedrag betaalt inclusief alle drankjes en hapjes! Nieuwsgierig geworden? Vraag er naar bij een van onze medewerkers, stuur een email aan info@facet.nl of bel Frans op nummer 06-53245440. We maken er een supergezellig feestje van.