

LUNCH

SALADS

BLOOM cocktail Hollandse garnalen gepocheerd ei - avocado	16^{.50}
Salade Caesar Romeinse sla - gegrilde kip ansjovis - Parmezaan	14^{.50}
Salade geitenkaas Rucola - piccalilly garnituur - noten	12^{.50}
Burrata (vega) Tomaat - burrata - basilicum oesterzwam	12^{.50}

SANDWICHES

Egg benedict Zalm - gepocheerd ei Hollandaise saus	12^{.50}
Brioche bavette Gepocheerd kwarteleitje mosterdcrème	12^{.50}
Bun varkensribbetjes in sesam Gestoomd broodje - sparerib	9^{.50}
BLOOM croquettes Huisgemaakte sukade croquettes	11^{.50}

SPECIALS

Filet du Knokke Filet américain - garnituur - toast	19^{.50}
BLOOM burger Ei - gecarameliseerde ui - kaas	16^{.50}
Club B Spek - kippendijfilet kwartelei - tonijn	13^{.50}
Bouillabaisse Croutons met rouille	13^{.50}
Pizza tonijn Luchtige krokante bodem tonijn - wasabicrème	16^{.50}

BITES

Oesters Cru of Hollandaise	3^{.00} p/st
Jamón de Trevélez +24 maanden 70 gram ambachtelijke Serrano ham	14^{.50}
Sashimi Zalm - tonijn	7^{.50}

Bite me Wasabi kroepoek - tonijn	7^{.50}
Crispy gamba's Tempura - chili	8^{.50}
BLOOM bitterballen (5 st) Huisgemaakte sukade bitterballen	10^{.00}

Bitterballen (7 st) De Bourgondiër	8^{.50}
Gerookte paling Brioche - crème fraiche - bieslook	7^{.50}
Brood Boter - hummus	5^{.50}

STARTERS

BLOOM cocktail Hollandse garnalen - gepocheerd ei - avocado	16 ^{.50}
Sweet spicy gamba's Gecarameliseerd - rode peper - venkel - mango	13 ^{.50}
Pizza tonijn Luchtige krokante bodem - tonijn - wasabicrème	16 ^{.50}
Burrata (vega) Tomaat - burrata - basilicum - oesterzwam	12 ^{.50}
Filet du Knokke Filet américain - garnituur - toast	13 ^{.50}
Ceviche Zeebaars - rode peper - gezouten citroen	13 ^{.50}
Bouillabaisse Croutons met rouille	13 ^{.50}
Kwartel Paddenstoel - pruim - truffel	17 ^{.50}
Ganzenleverterrine Charlotte marmelade - umeboshi	19 ^{.50}
BLOOM mixed plate (vanaf 2 pers) Verrassende combinatie van voorgerechtigjes	15 ^{.00} P/P

SHARED SPECIALS

MAINS

MEAT

Ribeye Knolselderij - zwarte knoflook - macadamia nootjes	29 ^{.50}
Chateaubriand (voor 2 pers) Mousseline - groene asperges	49 ^{.50}
Bang Bang Duck Rode biet - bospeentjes - zonnebloempitten	22 ^{.50}
Geitenkaas ravioli (vega) Notensla - Parmezaan - gehakte nootjes	18 ^{.00}

SAUCES

Béarnaise / kalfsjus

CLASSICS

Filet du Knokke Filet américain - garnituur - frietjes	23 ^{.50}
Tournedos Rossini Kastanjechampignon - madera	32 ^{.50}
Fettuccini ganzenlever truffel Rucola - Parmezaan - gerookte amandelen	22 ^{.50}

SEA & SHELLS

Canadese kreeft (600 gr) Spinazie - Hollandaise saus	32 ^{.50}
Kabeljauw met mosterd Haricots verts - beurre blanc	24 ^{.50}
Zeebaars Gestoofde spinazie - couscous - saus van limoenblad	23 ^{.50}

ON THE SIDE

Frietjes met huisgemaakte mayonaise	4 ^{.50}
Verse groenten	4 ^{.50}
Groene salade	4 ^{.50}

BLOOM MENU

Be surprised by the Chef and his staff	
3 gangen	38 ^{.50}
4 gangen	44 ^{.50}

DESSERT

Scroppino Sorbetijs - prosecco - wodka	7 ^{.50}
Mousse kers caramel Amarena kers - chocolade - caramel	9 ^{.50}
Fruity fruit Fruit sabayon	7 ^{.50}
BLOOM dessert (vanaf 2 pers) Verrassende combinatie van dessertgerechtjes	11 ^{.00} P/P
Say cheese Kaas - garnituur	12 ^{.50}
Koffie compleet Friandises	6 ^{.00}