



Philosophy Le Début

At Le Debut we prepare ethical food using only healthy ingredients; meat from happy cows, cheeses made lovingly, fish caught responsibly, produce grown locally and as much as possible, in our own garden. Our motto is: "*The closer to home the better the taste!*" The best ingredients don't have to travel far; they're always fresh, so always tasty. Furthermore, using local produce is better for the environment, better for the farmer and his land; and better for us! Hence we follow the seasons as much as possible.

In our restaurant students compose a weekly menu together. We emphasise integrity and purity in our cooking; accentuating the natural taste without artificial ingredients and with a preference for light dishes. Our professional expertise embellished by our heart-felt passion makes a visit to Le Début a truly memorable experience!

Guests can choose between 3 courses for €25.50 or 4 courses for €29.50. The menu consists of several small appetisers, side dishes on request and a main course of fish, meat or vegetarian. To conclude this culinary experience we serve Dutch cheeses and a dessert.

All dishes can be ordered separately and we gladly customise menus for guests with special requirements.

Filosofie Le Début

In restaurant Le Début bereiden wij (h)eerlijke gerechten. Deze worden gemaakt met goede ingrediënten. Daar komt ethiek bij kijken. Daarom werken wij met vlees van vrolijke koeien, met kazen die liefdevol worden gemaakt, met vis die verantwoord is gevangen en met groenten die zoveel mogelijk uit de buurt of vaker nog uit onze eigen moestuin komt. Ons motto is namelijk: "wat van dichtbij komt is lekker". Ingrediënten hoeven niet ver te reizen, zijn altijd vers, dus smakelijker. Daarnaast is eten uit de omgeving beter voor het milieu, beter voor de boer en z'n land en dus beter voor onszelf. We volgen de seizoenen zoveel mogelijk.

Studenten stellen in overleg een wekelijks menu samen. We koken eerlijk en puur waarbij we steeds op zoek zijn naar de essentie van de smaak, zonder kunstmatige ingrediënten en met een voorkeur voor lichte gerechten. We hebben aanstormend talent, enorm veel passie en gedegen professionaliteit in huis, wat er gezamenlijk voor zorgt dat een bezoek aan Le Début een omweg waard is.

De kaart biedt een keuze uit 3-gangen a €25,50 of 4-gangen a €29,50. Het menu bestaat uit diverse kleine voorgerechten, eventueel een tussen gerecht en een keuze in het hoofdgerecht van vis, vlees of vegetarisch. Als afsluiter Nederlandse kazen en een dessert.

Alle gerechten zijn ook los te bestellen en voor onze gasten die liever geen vlees of vis eten bereiden wij graag een aangepast menu.