

-VOORGERECHTEN-

Tomaat-mozzarella taartje **16€**
Burrata crème, rucolapesto, carpaccio van kerstomaatjes

Scampi van de chef* **20€**
Bisqueroom met knoflook, licht gekruid

Carpaccio van gebraden kalfsvlees **19€**
In "Vitello Tonnato" stijl, tonijn-ansjovisemulsie, rucola

Gerookte Fario forel met citrusvruchten **19€**
Citroencrème, pompelmoescrème, rucolachlorofyl, yuzu-parel

Voorgerechten zijn ook verkrijgbaar als hoofdgerecht (+6€ supplement)

-HOOFDGERECHTEN-

Americain préparé à la façon du Chef **25€**
Huisgemaakte frietjes en salade inbegrepen

Vers gevangen vis (afhankelijk van levering) **28€**
Vraag het aan het zaalteam

Lamszadel gerookt in hooi **36€**
In pestokorst, porto-saus, krielaardappelen met miso

Gegrilde rundersteak (obus) **26€**
Inclusief huisgemaakte frietjes en salade

Entrecôte Rib-eye Simmental (EU) **36€ p.p.**
 Min. 2 personen – ±30 min. baktijd

Huisgemaakte frieten en salade inbegrepen, geserveerd saignant (medium rare)

Zelf te snijden en te delen

Inclusief 1 huisgemaakte saus: Champignon / Groene peper / Chaource / Béarnaise (vers bereid)

Huisgemaakte sauzen:

- Champignon**
- Groene peper**
- Chaource**
- Béarnaise (vers bereid)***

***supp. €3.00 ***supp. €3.50*

-KINDERGERECHTEN-

Voor kinderen tot en met 12 jaar

Kindersteak **14€**
Huisgemaakte frieten inbegrepen, saus naar keuze (mayonaise of ketchup), salade op aanvraag

Gegrilde kipspies **12€**
Huisgemaakte frieten inbegrepen, saus naar keuze (mayonaise of ketchup), salade op aanvraag

Tagliatelle met ham en room **10€**

*Extra salade bij een gerecht: 3.00€
 Extra brood en boter: 3.00€*

*Extra huisgemaakte frieten bij een gerecht: 3.00€
 Huisgemaakte mayonaise en ketchup: 0.80€*

**Product zonder fosfaat;*

Dit product is niet behandeld met natriumfosfaat (een additief dat wordt gebruikt bij de verwerking en om de kleur en textuur te behouden) en wordt beschouwd als een natuurlijk en kwalitatief product, afkomstig uit duurzame visserij.

Indien u allergisch bent of bepaalde voedingsmiddelen niet verdraagt, gelieve dit tijdig (bij opnamen van de bestelling), aan ons door te geven. Wij informeren u graag over de aanwezigheid van eventuele allergenen in onze producten/bereidingen. De samenstelling van onze producten en bereidingen kan van dag tot dag verschillen.



MENU



-CHEF'S MENU-



DE CHEF STELT VOOR:

€49

Aspergesoep

11€*

.....

Asperges met zalm
(of vegetarisch zonder zalm)
Met ei en verse koriander

27€*

.....

Nog eentje?
*Meringue, vanilleganache,
cacaocrumble*

13€*

**prijs van het gerecht "à la carte"*



CARTE



-ONZE HUISGEMAARTE DESSERTS-

WOW

Chocoladeverleiding

15€

Chocolademousse, chocoladekruimel, roomijs, cacaotuille



Chocolademoelleux

14€

Begeleidend bolletje huisgemaakt ijs
+/-13min. bereidingstijd



Aardbei-dragon Pavlova

14€

Luchtige aardbeimousse, krokante meringue, aardbei-dragon salade, aardbeiensaus

Koffie of thee "Gourmand"

14€

Variatie van zoetigheden van het moment

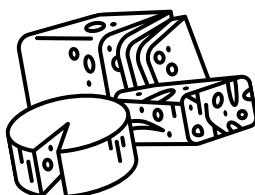
Kaasschotel

Selectie van 3 kazen

14€

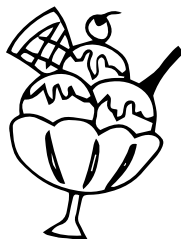
Selectie van 5 kazen

18€



Bolletje 100% ambachtelijk ijs naar keuze

Vergezeld van verse huisgemaakte slagroom



Ijs coupe naar keuze

12€

Vergezeld van verse huisgemaakte slagroom

Smaakopties:

Vanille uit Madagaskar

3,50€

Stracciatella

3,50€

Chocolade

3,50€

Karamel van gezouten boter

3,50€

Pistache

4€

Speculaas

3,50€

Moka

3,50€

Aardbei

3,50€

Citroensorbet

3€

Passievruchtsorbet

3€

Coupe dame blanche

Coupe dame noire

Coupe colonel

Toeslag chocoladesaus: 1€

Toeslag slagroom: 1€

Indien u allergisch bent of bepaalde voedingsmiddelen niet verdraagt, gelieve dit aan ons tijdig door te geven.

Wij informeren u graag over de aanwezigheid van eventuele allergenen in onze producten/bereidingen.

De samenstelling van onze producten en bereidingen kan van dag tot dag verschillen.