



CARTE



Summer

-VOORGERECHTEN-

Tomaat-mozzarellataartje **14€**
Burrataroom, rucolapesto, carpaccio van kerstomaat

!! Carpaccio van kalfsvlees op de wijze van "Vitello Tonato" **18€**
Tonijnemulsie, ansjovis, rucola

♥ Gegratineerde scampi's van de chef **18€**
Bisqueroom met knoflook, licht gekruid

oh! Gerookte forel met citrusvruchten **18,50€**
Citroenpasta, grapefruitparels, rucola chlorofylsap
Voorgerechten zijn beschikbaar als hoofdgerecht, met een toeslag van 6€



Mogelijkheid voor een extra portie huisgemaakte frietjes: €2,50
Sauzen mayonaise en ketchup: €0,50
Mogelijkheid voor een extra portie salade: €2,50

-KINDERMAALTIJDEN-

Kinderen tot en met 12 jaar

Tagliatelle met stukjes ham en room **8€**

Gegrilde kipspie **12€**
Huisgemaakte frietjes inbegrepen, saus naar keuze (mayonaise of ketchup), salade op verzoek.



-HOOFDGERECHTEN-

WOW Lamszadel in hooi gerookt **32€**
In pestokorst, portosaus, krielaardappelen met miso

 Verse vis volgens aankomst **28€**
Informeer bij het zaalteam

Summer Tartaar bereid op Chef's wijze **20€**
Huisgemaakte frietjes en salade inbegrepen (Een heerlijk, fris en verfrissend gerecht)

!! Entrecôte Rib-Eye persillee (UE) **36€ p.p.**
min. 2 pers. +/-30min. baktijd
Huisgemaakte frietjes en salade inbegrepen, saignant klaargemaakt (medium). Zelf te snijden en te delen

1 huisgemaakte saus inbegrepen (p.p.):

- Champignons
- Groene peper
- Kruidenboter
- Provençalse
- Béarnaise
- (minuut klaargemaakt)

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

Huisgemaakte saus :

- Champignons*
- Groene peper*
- Kruidenboter*
- Provençalse *
- Béarnaise *
- (minuut klaargemaakt)

*supp. €3.00



Kindersteak **14€**
Frietjes inbegrepen, saus naar keuze (mayonaise of ketchup), salade op verzoek.

Indien u allergisch bent of bepaalde voedingsmiddelen niet verdraagt, gelieve dit tijdig 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



Geitenkaas crottin

Vijgen- en passievruchtenjam

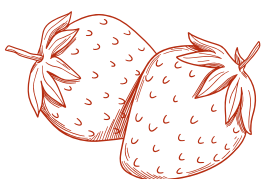
14€*



Perzik met tonijn

*Huisgemaakte frietjes
en salade inbegrepen*

24€*



Coupe aardbeien

*Aardbeien- & vanille-ijs, verse
aardbeien, aardbeien coulis*

15€*

Summer

**prijs van het gerecht "à la carte"*



Indien u allergisch bent of bepaalde voedingsmiddelen niet verdraagt, gelieve dit tijdig 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.



CARTE



-ONZE DESSERTS-

WOW

Variatie thema chocolade

15€

Mousse van melkchocolade,
chocoladekruimels, roomijs, cacaokoekje



Huisgemaakte chocolademoeleux 14€

Begeleidend bolletje huisgemaakt ijs
+/-13min. bereidingstijd



"Pavlova" met aardbeien en dragon 14€

Luchtige aardbeienmousse, knapperige
meringue, salade van aardbeien met
dragon, aardbeien coulis

Koffie of thee "Gourmand" 14€

Variatie van zoetigheden van het moment

Kaasschotel

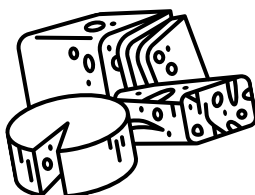
Selectie van 3 kazen

14€

Selectie van 5 kazen

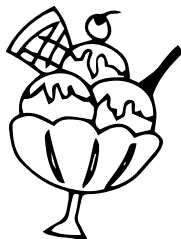
18€

van de boerderij Sacré-Cœur



Bolletje 100% ambachtelijk ijs naar keuze

Vergezeld van verse huisgemaakte slagroom



Ijs coupe naar keuze 12€

Vergezeld van verse huisgemaakte slagroom

Coupe dame blanche

Coupe dame noire

Coupe arlequin

Coupe colonel

Smaakopties:

Vanille uit Madagaskar

3€

Chocolade

3€

Pistache

4€

Moka

3€

Citroensorbet

3€

Stracciatella

3€

Karamel van gezouten boter

3,50€

Speculaas

3€

Aardbei

3,50€

Frambozensorbet

3€

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.

