

-VOORGERECHTEN-

Assortiment wildcharcuterie **18€**

Coppa van wild zwijn, ham van jonge ever, hertensalami, gerookte eendenborst

Foie gras **23€**

Veenbessen-passievruchtenconfituur, notenbrood

Scampi van de chef **20€**

Bisqueroom met knoflook, licht gekruid

Bospaddenstoelenfricassee geflambeerd met peket **18€**

Bospaddenstoelen, look, koriander, broodcrouton

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

-HOOFDGERECHTEN-

Vol-au-vent **23€**

*Van Mechelse koekoek & patrijs
Huisgemaakte frieten en salade inbegrepen*

Filet van wild zwijn **32€**

Aardappelmousseline en seizoensgroenten

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 /
Mont d'Or / Béarnaise (vers bereid)*

Verse vis volgens aanvoer **28€**

Knolseldermousseline, speltpasta

Vegetarisch gerecht **26€**

Door de chef bereid volgens dagaanvoer

Gegrilde rundssteak (obus) **26€**

Inclusief huisgemaakte frietjes en salade

Huisgemaakte sauzen:

- Champignon**
- Groene peper**
- Mont d'Or**
- 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€

Supplement warme groenten: 3,00€

Extra huisgemaakte frieten bij een gerecht: 3.00€

Huisgemaakte mayonaise en ketchup: 0.80€

MENU



-CHEF'S MENU-



DE CHEF STELT VOOR:

€49

Seizoensgroenten-velouté

12€*

.....

Varkenshaas op lage
temperatuur

28€*

Langzaam en zacht gegaard

Tijmreductie

Aardappelmousseline

Geroosterde seizoensgroenten

.....

Vanille rijstpap
Gezouten boterkaramel
Hazelnootstukjes

13€*

**prijs van het gerecht "à la carte"*

CARTE


Le Saint Hadelin



-ONZE HUISGEMAAKTE DESSERTS-

WOW

Le merveilleux

15€

Vanilleganache, krokante meringue,
crumble van witte chocolade en amandel



Chocolademoelleux

14€

Begeleidend bolletje huisgemaakt ijs
+/-13min. bereidingstijd

Koffie of thee "Gourmand"

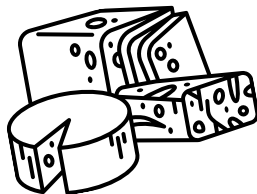
14€

Variatie van zoetigheden van het moment

Gepocheerde vijg in rode wijn

14€

Mascarponecrème met
vanillehoning



Kaasschotel

Selectie van 3 kazen

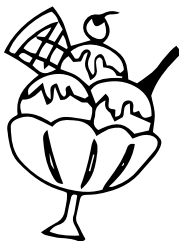
14€

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

Coupe dame blanche

Coupe dame noire

Coupe colonel

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€

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.