

Voorgerechten

Soepje van het moment	5,00€
Rundscarpaccio / reypenaere vsop / balsamico / pijnboompitten	17,00€
• Garnaalkroketten / salade / gefruite peterselie	16,00€
• Kaaskroketten / salade	15,00€
• Kreeftenkroketten / salade / gefruite peterselie	20,00€
• Scampi's / zachte curryroom / tomaat / lenteui /	18,00€
Gebakken gamba's / salade / kruidenboter	20,00€

6 Franse oesters	19,00€
6 gegratineerde franse oesters met champagne	22,00€
½ canadese kreeft (±400gr) min 2 pers	Belle - vue 30,00€
	Thermidor 30,00€
	Curry - look gegratineerd 30,00€

Vegetarisch

Kaaskroketten 3st / salade / verse frietjes	21,00€
Groentenburger / seizoensgroenten / aardappelkroketjes	22,00€
• Tagliatelle / gewokte groentjes / zachte currysous	18,00€

Bij tafels vanaf 5 personen vragen wij de keuze te beperken tot maximum 4 verschillende gerechten

Visgerechten

- *Salade / handgepelde garnaaftjes /gerookte zalm / scampi's / yoghurtvinaigrette / verse frietjes* 24,00€
- *Sliptongetjes (3 st) "meunière" / salade / tartaar / verse frietjes* 23,00€
- Gegratineerd visserspotje / juliennegroenten / curryroom / puree* 24,00€
- *Kabeljauwhaasje uit de oven / jonge bladspinazie / tomaat / champignons / Witte wijnsaus / garnaaftjes / aardappelpuree* 28,00€

<i>Canadeese kreeft (±800gr)</i>	<i>Belle - vue</i>	<i>55,00€</i>
	<i>Thermidor</i>	<i>55,00€</i>
	<i>Curry - look gegratineerd</i>	<i>55,00€</i>

Vleesgerechten

- *Huisbereide Americain / salade / verse frietjes* 21,00€
- *Filet mignon / warme wokgroentjes / verse frietjes* 21,00€
- *Grootmoeders "vol au vent " in een nieuw kleedje* 24,00€
- Varkenswangetjes / leffe bruin / seizoensgroentjes / kroketjes* 24,00€
- Lamskroontje/ romige savooikool / dragonsaus / gratin* 32,00€
- Pepersaus / champignonsaus / roquefort* 3,50€
- Béarnaise / stroganoff* 4,00€

Voor de kleinsten

Gerechten met een bolletje ervoor kunnen in kleinere portie verkregen worden, we serveren deze kleinere porties uitsluitend aan kinderen.

Marktmenu 29€

Voorgerecht + hoofdgerecht + dessert

Maandmenu

Carpaccio van hert / reypenaere vsop / truffelmayonaise / balsamico / pijnboompitten / rucola / crème van foie gras

* Pompoensoepje / feta met tuinkruiden / kastanjes / gandaham / basilicum

** Coquille / bloedworst / knolselder / wortel / rode biet / kalfsjus

Patrijs / stoemp van savooikool met spek / boschampionns / witloof / appeltje met veenbessen / wortel / cognacsaus / aardappelrosti's

Of

Op vel gebakken zeebaars / crème van erwttjes / zeekraal / mosselen / prei / groene asperges / beurre blanc / aardappelpuree

Panna cotta van amandel / mandarijn / chocolademousse / gekarameliseerde noten

Menu 3 gangen aan 39,50€

Met aangepaste wijnen en water + 20,00€

** Menu 4 gangen aan 47,00€*

Met aangepaste wijnen en water + 25,00€

*** Menu 5 gangen aan 57,00€*

Met aangepaste wijnen en water + 30,00€

Wijziging van voorgerecht in menu +4,00€

suggesties

Voorgerechten

Carpaccio van hert / reypenaere vsop / truffelmayonaise / balsamico / pijnboompitten / rucola / crème van foie gras 23,00€

Pompoensoepje / feta met tuinkruiden / kastanjes / gandraham / basilicum 13,00€

Coquille / bloedworst / knolselder / wortel / rode biet / kalfsjus 22,00€

Hoofdgerechten

Gebakken zeetong / salade / tartaar / verse frietjes 39,00€

Op vel gebakken zeebaars / crème van erwtjes / zeekraal / mosselen / prei / groene asperges / beurre blanc / aardappelpuree 28,00€

Tagliatelle / gebakken gamba's / wintergroentjes / lookroom 24,00€

Patrijs / stoemp van savooikool met spek / boschampignons / witloof / appeltje met veenbessen / wortel / cognacsaus / aardappelrosti's 30,00€

Ierse "Hereford" rib-eye / saus naar keuze / salade 29,00€

