

KLEINE DEGUSTATIEGERECHTEN

Worden met een minimum van twee stuks per persoon geserveerd.

3 creuses, holle oesters – boter – roggebrood – citroen	13,00
Kingkrab – slahart – avocado – groene asperges – limoenolie	24,00
Tartaar van tonijn – lekker klassiek gemaakt – toast	13,00
Ambachtelijk gerookte zalm – limoen – mierikswortel – blini's	12,00
Vitello tonato – buffelmozzarella – kruidenslaatje – basilicumolie	11,50
Huisbereide kaaskroket klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)	8,00
Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)	10,50
Gebakken zeetongfilet meunière of verse tartaar – hartig slaatje – aardappelpuree 'Joël Robuchon'	19,00
Kabeljauwhaas – Dijonaisesaus – asperges – crème van broccoli – natuuraardappelen	17,00
Vol-au-vent van zwartpootkip - salade mosterdvinaigrette - verse frieten	15,00
Filet pur gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – warme seizoensgroenten – verse frieten	17,50
Steak tartaar – salade van witloof en kropsla – verse frieten	14,50

Veggie

Ontvelde tomaat – quinoa – gegrilde asperges – toast met doperwtenspread	11,50
Pasta met Parijse champignons – asperges – gekookt bio-eitje	14,00

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

VOORGERECHTEN

Koud

Zes creuses, holle oesters – boter – roggebrood – citroen	24,00
Kingkrab –slahart – avocado - groene asperges - limoenolie	29,00
Tartaar van tonijn – lekker klassiek gemaakt - toast	18,00
Ambachtelijk gerookte zalm – limoen – mierikswortel – blini's	19,00
Vitello tonato – buffelmozzarella – kruidenslaatje – basilicumolie	17,00

Warm

Huisbereide kaaskroketten (2 stuks) – klassiek – citroen – peterselie	15,00
Huisbereide garnaalkroketten (2 stuks) – klassiek – citroen – peterselie	19,00

HOOFDGERECHTEN

Kingkrab – boter – olijfolie – verse tomaat – sjalot – pijpajuin – knoflook – verse kruiden – verse pasta	46,00
Gebakken zeetong (± 400 gr) Meunière of verse tartaar – hartige salade – aardappelpuree 'Joël Robuchon'	36,00
Kabeljauwhaas – Dijonaisesaus – asperges – crème van broccoli - natuuraardappelen	28,00
Kort geschroeide tonijn - lauwe dressing van tomaat, pijpajuin, sjalot – krielaardappelen	28,00
Ontvelde tomaat, gevuld met grijze Noordzeegarnalen – lekkere salade – verse frieten	28,00
Vol-au-vent van zwartpootkip – salade mosterdvinaigrette – verse frieten	26,00
"Brasvar" varkensrib "Cross & Blackwell" – waterkers – verse frieten	25,00
Filet pur gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – warme seizoensgroenten – verse frieten	30,00
Chateaubriand – warme seizoensgroenten – béarnaise- en peperroomsaus – verse frieten (per 2 pers.) p.p.	30,00
Steak tartaar – salade van witloof en kropsla – verse frieten	23,50

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

SUPPLEMENTEN

Verse frieten	3,00
Aardappelpuree 'Joël Robuchon'	5,00
Natuuraardappelen	5,00
Warme seizoensgroenten	5,00
Peperroomsaus	3,00
Béarnaise	3,00
Champignonroomsaus	3,00
Mayonaise	1,50
Tartaarsaus	2,00

VOOR DE KINDEREN

1/2 Gebakken zeetongfilet – tartaarsaus – aardappelpuree 'Joël Robuchon'	19,00
Vol-au-vent van zwartpootkip – salade mosterdvinaigrette – verse frieten	16,00
Filet pur gegrild – warme seizoensgroenten – verse frieten	23,50

DESSERT

Crème brûlée	10,00
Dame Blanche – warme chocoladesaus – slagroom	10,00
Kinderijsje – warme chocoladesaus	7,00
Tarte tatin – vanille-ijs	10,00
Panna cotta – kersen – gember – chocolade	10,00
À la minute bereide Café glacé	10,00
Assortiment van kazen (Kaasmeester Peter Verbruggen)	16,00
Wijnsuggestie: Bourgogne Chardonnay Dom. François Carillon	7,80
Biersuggestie: Ter Dolen kriek	4,50

Zie ook onze drankenkaart voor alcoholische koffie en grappa

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.