

## LUNCH

12:00 tot 15:00

**PAIN DE CAMPAGNE  
GRILLÉE**

**FROID**

**CHAUD**

**BOERENBROOD**



**KOUD**



**WARM**



**FROMAGE DE CHÈVRE**

15,00

Geitenkaas met tomaat, avocado, noten en een crème van bieslook

**STEAK TARTAAR**

120 gram 16,50 / 240 gram 27,00  
Rundertartaar met rode radijs, crème van avocado en schuim van comté

**GAMBA TEMPURA**

15,00

In rijstmeel gebakken gamba's met zoetzure groentjes en een oosterse vinaigrette

**BRUSCHETTA  
PATA NEGRA**

16,00

Gemarineerde tomaat, rucola, rauwe ham, geraspte comté en een crème van bieslook

**SALADE CÉSAR**

16,50

Gemengde salade met zoetzure groentjes, hoenderfilet en een ansjovis mosterd vinaigrette

**SOUP DU JOUR**

12,50

Soep van de dag

**GEROOKTE ZALM**

22,50

Gerookte zalm met gemengde sla, gemarineerde komkommer en een aardappelkrokant

**BURRATA**

13,50

Gekonfijte tomaat met gemarineerde burrata, rucola en een oosterse vinaigrette

## BITES

12:00 tot 21:00

**HUÎTRES - OESTERS**

◇ **A LA CHEF** 5,- per stuk  
Basilicum / Appel / Beurre Blanc

◇ **NATURE** 4,- per stuk

**PATA NEGRA**

80 gr 12,50  
met Focaccia

**FOCACCIA**

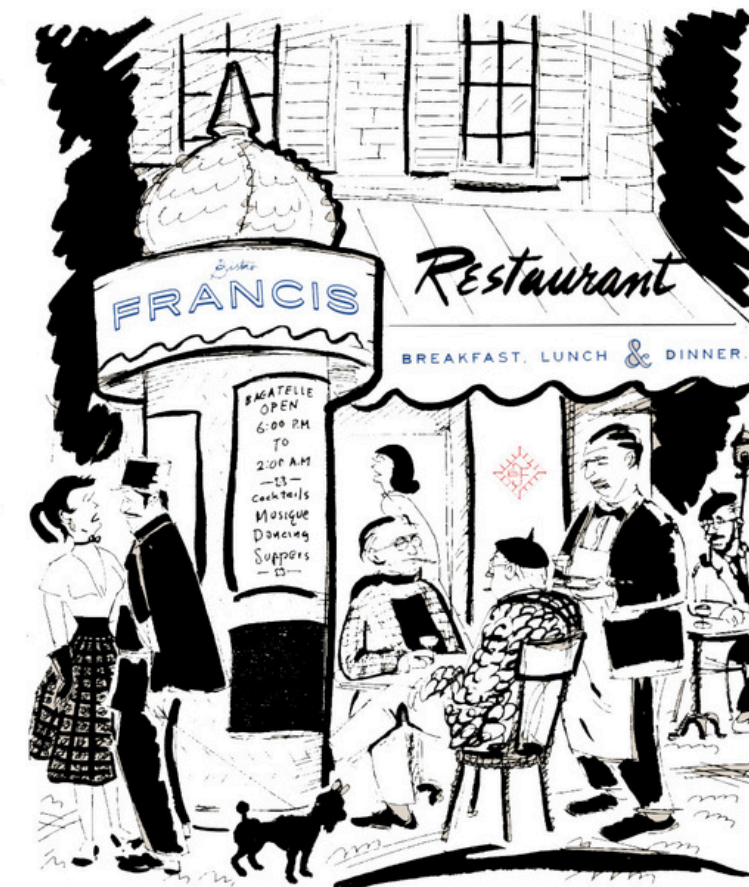
8,00  
met dips

**GROENTE TEMPURA**

8,00  
met kruidendip

**GRANDE OLIVES**

5,00



# À LA CARTE

## ENTRÉES

### STEAK TARTARE

19,00

Rundertartaar met rode radijs, crème van avocado en schuim van Comté

### BISQUE D'HOMARD

21,00

Kreeftensoep met schuim van kokos, rivierkreeftjes en bieslook

## PLATS PRINCIPAUX

### BAVETTE

37,00

Getrancheerde runderbavette met gebakken artisjok, structuren van aardpeer en rode wijn saus

### COQUILLES ST. JACQUES

33,00

In roomboter gebakken coquilles met bloemkool, gebrande prei, basilicum crème en beurre noisette schuim

## DESSERTS

### DAME BLANCHE

12,00

Vanilleroomijs met een warme chocoladesaus

### ASSORTIMENT DE FROMAGES


17,00

Kaasassortiment met kletsenbrood, noten en appelstroop



# MENU

Zalm / rettich / komkommer / dille / knolselderij beurre blanc

 **Bavarois van burrata en geitenkaas** / tomaat / kropsla / komkommerschuim / oregano / knolselderij beurre blanc

**Gambabrood** / krokante gamba / bisque van kreeft / kokos-kerrieschuim

**Eend** / gepofte aubergine / oesterzwam / pistacheschuim

 **Artisjok tempura** / bloemkool / aardpeer / bieslook / paddenstoelenschuim

**Hert** / structuren van pompoen / eryngii paddenstoel / krokante aardappel / rode-wijn kersensaus

**Heilbot** / spitskool cannelloni / bloemkool / eryngii paddenstoel / krokante aardappel / paddenstoelenschuim

 **Kaasassortiment** / appelstroop / noten / kletsenbrood

 **Peer** / bavarois van hazelnoot / karamel / tonkabonen ijs

### Kies uw gewenste aantal gangen

3. Zalm of Burrata / Hert of Heilbot / Peer	49,00
4. Zalm of Burrata / Gambabrood / Hert of Heilbot / Peer	59,00
5. Zalm of Burrata / Gambabrood / Eend of Artisjok / Hert of Heilbot / Peer	69,00
6. Zalm of Burrata / Gambabrood / Eend of Artisjok / Hert of Heilbot / Kaas / Peer	79,00

Bij aanpassingen in het menu kan het zijn dat we een supplement berekenen.

Uiteraard houden we rekening met allergieën en dieetwensen.

*Het menu kan enkel per tafel worden besteld.*

<b>3 gangen wijnarrangement</b>	26,00
<b>4 gangen wijnarrangement</b>	35,00
<b>5 gangen wijnarrangement</b>	44,00
<b>6 gangen wijnarrangement</b>	52,00

Vraag een medewerker naar onze uitgebreide wijnkaart