

Voorgerechten- entrées

CARPACCIO VAN ZWAARDVIS , REMOULADE VAN KRAB, IJS VAN TOMAAT, MAÏS EN JALAPEÑO	26 EURO
CARPACCIO D'ESPADON , REMOULADE DE CRABE, GLACE À LA TOMATE, MAÏS ET JALAPEÑO	
TARTAAR VAN KALF "MISE EN PLAGE" , GEPIKKELDE GROENTEN, GEBRANDE BLOEMKOOL, DRAGON EN MOSTERD	25 EURO
TARTARE DE VEAU "MISE EN PLAGE" , LÉGUMES ACIDULÉ, CHOU FLEUR BRÛLÉ À LA FLAMME, ESTRAGON ET MOUTARDE	
TARTAAR VAN ZEEBAARS EN OESTER , ZEEWIERSALADE, AVOCADO EN CRÈME VAN BONITO IOGR OSCIETRA CAVIAR EXPERIENCE + 32 EURO	27 EURO
TARTARE DE BAR ET HUITRES , SALADE D'ALGUES, AVOCAT ET CRÈME DE BONITO IOGR OSCIETRA CAVIAR EXPERIENCE +32 EURO	
"POMME MOSCOVITE" ROYAL BELGIAN CAVIAR OSCIETRA 3OGR	85 EURO
"POMME MOSCOVITE" ROYAL BELGIAN CAVIAR OSCIETRA 3OGR	
GARNAALKROKETTEN "HOME MADE" , CITROEN EN PETERSELIE	22 EURO
CROQUETTES AUX CREVETTES "HOME MADE" , CITRON ET PERSIL	
SPAGHETTINI MET SCHEERMESSEN EN KOKKELS ,	28 EURO
PARMESAN EN CITROEN	
SPAGHETTINI DE COUTEAUX DE MER ET COQUES , PARMESAN ET CITRON	

ONZE DAGELIJKS TAAK BESTAAT UIT HET SELECTIONEREN EN
BEREIDEN VAN DE BESTE PRODUKTEN VOOR U, DAARDOOR ZIJN
WIJZIGINGEN MOGELIJK. BEDANKT VOOR UW VERTROUWEN.

CHAQUE JOUR NOUS SELECTIONNONS ET PRÉPARONS LES MEILLEURS
PRODUITS POUR VOUS. UN CHANGEMENT EST POSSIBLE.
MERCİ POUR VOTRE CONFİANCE.

Hoofdgerechten- plats

HEILBOT , BROCCOLETTI, LAMSOOR, ZEEVRUCHTEN, BLANKE BOTER MET CURRY	40 EURO
FLÉTAN , BROCCOLETTI, LAVENDE DE MER, FRUITS DE MER, BEURRE BLANC AU CURRY	
ROG , JONGE SPINAZIE EN ZEEKRAAL, HAZELNOOTBOTER, KAPPERS, CITROEN EN WILDE PETERSELIE	34 EURO
RAIE , JEUNE ÉPINARD, SALICORNE, BEURRE NOISETTE, CITRON ET PERSIL SAUVAGE	
ZEETONG , TUINBONEN, ARTISJOK, GRIJZE GARNALEN, JUS MET CITROENGRAS EN GEMBER	46 EURO
SOLE , FÈVES DES MARAIS ET ARTICHAUT, CREVETTES GRISES, JUS À LA CITRONELLE ET GINGEMBRE	
LAMSKROON , SNIJBONEN, PATATAS BRAVAS, ZWARTE LOOK EN JUS NIÇOISE	42 EURO
CARRÉ D'AGNEAU , HARICOTS COUPÉ, PATATAS BRAVAS, AIL NOIR ET JUS NIÇOISE	
DUIF , DOPERWTEN, GIROLLEN, SUIKERSLA, JUS VAN DE KARKAS	42 EURO
PIGEON , PETIT-POIS, GIROLLES, SUCRINE, JUS DE CARCASSE	
RUND" WEST-VLAAMS ROOD" , TUSSENTRIBSTUK, GEMENGDE SLA EN HANDGESNEDEN FRIETJES, CHORON OF PEPERSAUS	39 EURO
BOEUF "ROUGE DE FLANDRES" , ENTRECÔTE, SALADE MIXTE, FRITES COUPÉ À LA MAIN, SAUCE CHORON OU POIVRE CRÈME	

INDIEN U VRAGEN HEEFT OVER ALLERGENEN,
GELIEVE U TE MELDEN TOT DE BEDIENING.
SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS EN CE QUI CONCERNE CERTAINES ALLERGIES,
VEUILLEZ LE SIGNALER AU SERVICE DE SALLE.

nagerechten - desserts

PÊCHE MELBA, GEPOCHEERDE PERZIK, LAVENDEL, COULIS VAN FRAMBOOS EN VANILLEIJS	16 EURO
PÊCHE MELBA, LAVANDE, COULIS DE FRAMBOISE, GLACE VANILLE	
ROOD FRUIT MET MERINGUE, CRÈME VAN MASCARPONE, BASILICUM EN LIMOEN	16 EURO
FRUITS ROUGE, MERINGUE, CRÈME DE MASCARPONE, BASILIC ET CITRON VERT	
KERSEN EN WITTE CHOCOLADE, YUZU EN PITACHE	16 EURO
CERICES ET CHOCOLAT BLANC, YUZU ET PISTACHE	
DAME BLANCHE	16 EURO
KAAS - FROMAGES	18 EURO

dessertwijnen per glas - vins de desserts

DOMAINE SAINT-LANNES, PRÉLUDE D'HIVER, CÔTES DE CASCOGNE 2012	10 EURO
LA PERLE D'ARCHE, SAUTERNES 2015	11 EURO
JURANÇON, LIONEL OSMIN/SUD-OUEST	11 EURO
CHÂTEAU DE L'ÉBERON, VIN MUTÉ À L'ARMAGNAC	12 EURO
MADEIRA, D'OLIVEIRAS VERDELHO 1994	25 EURO
MADEIRA, D'OLIVEIRAS MALVAZIA 1996	28 EURO

thee/kruidenthee - thé/infusions

6 EURO

CEYLON - DARJEELING - EARL GREY - JAMIJN/JASMIN - THEE VAN HET HUIS
GROENE THEE - LINDE - MUNT - IJZERKRUID - ROZEBOTTEL - JASMIJN - KAMILLE
MÉLANGE MAISON - THÉ VERT - TILLEUL - MENTHE - VERVEINE - ÉGLANTIER - CAMOMILLE

koffie - cafés

6 EURO

DUBBELE ESPRESSO - DOUBLE ESPRESSO	7 EURO
CAPPUCCINO	7 EURO
IRISH - ITALIAN - FRENCH COFFEE	12 EURO