

VOOR BIJ HET APERITIEF

Oesters 'Creuses' natuur (<i>prijs/stuk</i>)	4
Huisgemaakte parmezaanballetjes (V)	8
Bitterballen met Stropkes mosterd	12
Calamares met verse tartaarsaus	12
Artisjok op Franse wijze met honing-mosterdvinaigrette (V)	15
Bruschetta met spicy guacamole en scampi	12
Kibbeling 'Jean sur Mer' met verse tartaarsaus	13
Camembert gesmolten op de BBQ met witloof en gegrilde broodstengels (V)	12
Viëtnameese nems van kip met sriracha-sweetchili en munt	12
Mixed tapa (<i>prijs per persoon - min 2 pers</i>)	13

VOORGERECHTEN

Huisgemaakte garnaalkroketten met gefrituurde peterselie en een limoen-mayonaise (<i>1 of 2 stuks</i>)	14/23
'Vitello Tonnato' met appelkappers	22
Rundscarpaccio met witte truffelolie, notensla en flinterdunne parmezaanschilders	20
Klassieke garnalencocktail 'net zoals vroeger'	22
Toast gerookte zalm op klassieke wijze met zure room, gesnipperde ui en fijngehakte peterselie	23
Tartaar van tonijn met krokantje van zeewier en een wasabi-soja vinaigrette	24
Gegratineerde aubergine 'Melanzane' met pittige tomatencoulis, parmezaan en mozzarella (V)	20

LUNCHMENU (MA - VR)

Voorgerecht lunchsuggestie	18
Hoofdgerecht lunchsuggestie	26
Lunch 'Combo' (voor- en hoofdgerecht) lunchsuggestie	38

Onze lunchsuggesties worden u aan tafel voorgesteld

HOOFDGERECHTEN

Belgisch stoofvlees 'De Koninck' met frietjes en spitskoolsla	27
Gepaneerde kalfsschnitzel in parmezaanse korst met verse tagliolini in tomatensaus	29
De 'Groententuin' - variatie en texturen van groenten volgens marktaanvoer (V)	25
Steak tartaar à la minute bereid met kropsla en frietjes	28
Gegratineerd witloof met kaas en beenham uit de oven en pomme duchesse	26
Vol-au-vent van verse hoevekip met mousselinesaus en verse frietjes	27
<i>supplement 'De Luxe' met kalfszwezerik</i>	9
Belgisch witblauw op BBQ gegrild met spitskoolsla, frietjes en keuze uit peper-, béarnaise- of champignonsaus	
<i>Chateaubriand</i>	34
<i>Filet pur</i>	45
Paling in't groen met verse frietjes	35
Gebakken roggeveugel met kropsla, verse frietjes en kappertjesboter of tartaarsaus naar keuze	35

PASTA/SALADE

Penne 'Diabolique' met scampi en pittige tomatenroomsaus	28
Ravioli van geitenkaas en honing met geroosterde butternut, krokante salie en bruine botersaus (V)	26
'Caesar' salade met kip of scampi en ansjovisdressing	25
Klassieke garnalencocktail 'net zoals vroeger' met frietjes	34

DESSERTEN

Dame blanche met chocoladesaus en slagroom apart	13
Sabayon met versgedraaid vanille-ijs	14
Café Glacée met 'opgeklopt' vanille-ijs en cognac	13
Crème brûlée op klassieke wijze	12
Meringue glacée - vanille & mokka - met coulis naar keuze	14
<i>framboos - chocolade - karamel</i>	
Kaasbordje 'Van Tricht' met rozijntoast	17

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Duo van ganzelever - <i>terrine en gebakken</i> - met ajuinenconfituur en tartaar van ananas	24
Carpaccio van Sint-Jakobsnootjes met zure room, limoen en bieslook	23
Duo van wildpaté met veenbessenconfituur en getoast noten- en rozijnebrood	20

HOOFDGERECHTEN

Ragout van everzwijn met spitskoolsla en amandelkroketjes	30
Fazanthen 'Brabançonne' aan't spit gegaard met fine champagnesaus, gebakken witloof en amandelkroketjes	34
Hertenhaas met gekarameliseerde herfstgroentjes, poivradesaus en huisgemaakte gratin dauphinois	42
Krokant gebakken kalfszwezeriken met boschampignons, witloofcompote, portojus en Fondant-aardappelen	42
Gebakken Sint-Jakobsvuchten met champignonrisotto en een miso-limoen-beurreblancsaus	34
Gegratineerd vispannetje 'Ostendaise' met mosseltjes, grijze garnalen en pomme duchesse	32

DESSERTEN

Versgedraaid vanille-ijs met warme krieken	13
Coupe 'Kolonel' - citroensorbet met shotje wodka	13
Frangipane-appeltaartje met vanille-ijs en 'Boerenjongens'	14
Rijstpap met 'gouden lepeltje' en cassonade	12
Moelleux au chocolat met vanille-ijs	13

ALLERGENEN

Graag houden onze chefs rekening met allergenen of voedselintoleranties. Uiteraard binnen de mogelijkheden van de gekozen gerechten en producten. Vraag gerust meer informatie bij onze kelners.