

VOOR BIJ HET APERITIEF

Oesters ‘Creuses’ natuur <i>(prijs/stuk)</i>	4
Huisgemaakte parmezaanballetjes (V)	8
Bitterballen met Stropkes mosterd	12
Meloenballetjes met flinterdun gesneden parmaham	10
Snoepkomkommer met harissa, hummus en fetacrumble (V)	10
Scampi tempura met srirachamayonaise	12
Kibbeling ‘Jean sur Mer’ met verse tartaarsaus	13
BBQ Chicken spiesjes met pittige koreaanse dip	10
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 parmezaanschilfers	20
Klassieke garnalencocktail ‘net zoals vroeger’	22
Toast gerookte zalm op klassieke wijze met zure room, gesnipperde ui en fijngehakte peterselie	23
Klassieke tomaat-mozzarella <i>(van buffel)</i> met olijfolie, basilicum en balsamicodressing (V)	22
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 witloofsla	27
Gepaneerde kalfsschnitzel in parmezaanse korst met verse tagliolini in tomatensaus	29
Kipfilet ‘Saltimbocca’ met een Siciliaanse Caponata en huisgemaakt polentakroketjes	29
Steak tartaar à la minute bereid met kropsla en frietjes	28
Gegratineerde aubergine ‘Melanzane’ met pittige tomatencoulis, parmezaan en mozzarella (V)	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 kropsla, frietjes en keuze uit peper-, béarnaise- of champignonsaus	
<i>Chateaubriand</i>	34
<i>Filet pur</i>	45
Robespierre van rund of tonijn op een bedje van pesto met rucola, zongedroogde tomaat, parmezaan en frietjes	34
Gebakken roggeveugel met kropsla, verse frietjes en kappertjesboter of tartaarsaus naar keuze	35

PASTA

Pasta ‘Diabolique’ met scampi en pittige tomatenroomsaus	28
Spaghetti ‘Vongole’ op traditionele wijze	28
Tagliolini ‘con pesto’ op een bedje van rundscarpaccio met notensla, pijnboompitjes en parmezaanschilfers	26

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 - chocolate - karamel</i>	
Kaasbordje ‘Van Tricht’ met rozijntoast	17

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Artisjok op Franse wijze met honing-mosterdvinaigrette	15
Pommes ‘Ostendaise’ met grijze garnalen, zure room en geprakte, hardgekookte eitjes	23
Tartaar van zeebaars met structuren van komkommer en Granny Smith in een lichte citrusdressing	22

HOOFDGERECHTEN

Klassieke ‘Caesar’ salade met kip en ansjovisdressing	25
Salade geitenkaas met Granny Smith, krokant gebakken spekreepjes in frambozenazijn en walnoten	25
Gebakken kalfszwezerik met tuinbonen, groene asperge, crème van zoete aardappel en salie-krieltjes	45

Mi-cuit van zalm met courgettini en pittige rode curry	30
Klassieke ‘tomates crevettes’ met frietjes <i>(1 of 2 stuks)</i>	27/35
Paling in’t groen met verse frietjes	35
Mosselen natuur of look	34
Mosselen witte wijn of look/room of thai green curry	36

DESSERTEN

Coupe ‘Brésiliënne’ met vanille-ijs, brésiliënnenootjes in karamelsaus en verse slagroom	13
Coupe ‘Kolonel’ - citroensorbet met shotje wodka	13
Tarte tatin met bolletje vanille-ijs	14
Rijstpap met ‘gouden lepeltje’ en cassonade	12
Coupe aardbeien met vanille-ijs en slagroom apart	14

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.