

## 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 |
| Gemarineerde kipspiesjes met pindasaus                    | 13 |
| 'Greenshell' mosselen met kruidenboter ( <i>8 stuks</i> ) | 14 |
| Komkommer-bites met harissa, hummus en fetacrumble (V)    | 12 |
| Bruschetta met spicy guacamole en scampi                  | 12 |
| Kibbeling 'Jean sur Mer' met verse tartaarsaus            | 13 |
| Huisgemaakte dim-sum van kip en scampi met oosterse dip   | 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    |
| Slaatje 'scampi fritti' met tartaarsaus  | 22    |
| Toast gerookte zalm op klassieke wijze met zure room, gesnipperde ui en fijngehakte peterselie           | 23    |
| Klassieke tomaat-burrata met verse basilicum en crème van balsamico (V)                                  | 22    |
| Scampi op 'Franse wijze' geflambeerd met Ricard  | 22    |

## 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 tartare 'aller-retour' ( <i>dichtgeschroeid</i> ) of klassiek met spitskoolsla en frietjes                 | 29      |
| Vol-au-vent van verse hoevekip met mousselinesaus en verse frietjes <i>supplement 'DeLuxe' met kalfszwezerik</i> | 27<br>9 |
| Gebakken kipfilet 'la belle flamande' met kropsla, dragonroomsaus en kroketjes                                   | 28      |
| 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   | 37      |
| Gebakken roggeveugel met kropsla, verse frietjes en kappertjesboter of tartaarsaus naar keuze                    | 35      |

## PASTA - SALADE

|   |    |
|---|----|
| Verse linguine met kreeftenvlees en schaaldierenjus                         | 39 |
| Pasta 'Diavola' met pittige tomatensaus en afgewerkt met romige burrata (V) | 26 |
| Caesar salade met kip, ansjovis dressing en croutons                        | 26 |
| Salade 'Niçoise' met kortgeschroeide tonijnsteak                            | 28 |
| Salade met gefrituurde tongreepjes en lichtzoete dressing                   | 26 |

## DESSERTEN

|  |    |
|--|----|
| Vanille-ijs met chocoladesaus of warme krieken   | 13 |
| Sabayon met versgedraaid vanille-ijs   | 14 |
| Café Glacée met 'opgeklopt' vanille-ijs en cognac  | 13 |
| Crème brûlée op klassieke wijze  | 12 |
| Meringue glacée van vanille-ijs met coulis naar keuze<br><i>framboos - chocolade - karamel</i> | 14 |
| Kaasbordje 'Van Tricht' met rozijntoast  | 17 |

## SUGGESTIES

### VOORGERECHTEN

|  |    |
|--|----|
| Mini 'Lobster Brioche' op Canadese wijze ( <i>sharing tip</i> )  | 24 |
| Meloen volgens marktaanvoer met flinterdun gesneden Bontà ham by De Laet & Van Haver ( <i>14 maanden gerijpt</i> ) | 22 |
| Tartaar van coquilles met fijngesneden groene asperges en frisse, Japanse citrusdressing                           | 22 |

### HOOFDGERECHTEN

|   |    |
|---|----|
| Kippelapjes 'Valdostana' met beenham en mozzarella in romige tomatensaus gegratineerd en verse pasta      | 29 |
| Robespierre van rund op een bedje van pesto met rucola, zongedroogde tomaat, parmezaan en frietjes        | 34 |
| Gegrilde entrecote 'Arouquesa' by De Laet & Van Haver met hofmeesterboter, spitskoolsla en verse frietjes | 55 |

|  |       |
|--|-------|
| Klassieke 'tomates crevettes' met frietjes ( <i>1 of 2 stuks</i> )                                     | 27/36 |
| Kabeljauwhaasje met groene asperges, gestoofde prei, natuuraardappel en een klassieke beurre-blancsaus | 35    |
| Mi-cuit van zalm met courgetтини, brunoise van paprika en een zachte gele curry                        | 29    |
| Noordzeetong 'meunière' met kropsla en verse frietjes  | 55    |
| Mosselen natuur of look  | 34    |
| Mosselen witte wijn of look/room of thai green curry   | 36    |

### DESSERTEN

|   |    |
|---|----|
| Coupe 'Aardbei' met slagroom  | 14 |
| Coupe 'Kolonel' - citroensorbet met shotje wodka  | 13 |
| Huisgemaakt citroentaartje met knapperige zandbodem, frisse citroencrème en gebrande meringue | 14 |
| Rijstpap met 'gouden lepeltje' en cassonade   | 12 |
| Moelleux au chocolat met vanille-ijs  | 13 |