

VOOR BIJ HET APERITIEF

Oesters 'Creuses' natuur (prijs/stuk)	4
Huisgemaakte parmezaanballetjes (V)	8
Bitterballen met 'Stropkes' mosterd	12
Calamares met verse tartaarsaus	12
Gemarineerde kipspiesjes met pindasaus	13
Bruschetta met spicy guacamole en scampi	12
Kibbeling 'Jean sur Mer' met verse tartaarsaus	13
Toastjes met gerookte paling en mierikswortelcrème	12
Viëtnameese nems van kip met sriracha-sweetchili en munt	12
Mixed tapa (prijs per persoon - min 2 pers)	13

VOORGERECHTEN

Huisgemaakte garnaalkroketten met gefrituurde peterselie en een limoen-mayonaise (1 of 2 stuks)	14/23
'Vitello Tonnato' met appelkappers	22
Rundscarpaccio met witte truffelolie, notensla en flinterdunne parmezaanschilders	20
Zalmcocktail met gepocheerde zalm '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
Carpaccio van Sint-Jakobsnootjes met zure room, limoen en bieslook	23

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
Gegratineerd witloof met kaas en beenham uit de oven en pomme duchesse	26
Vol-au-vent van verse hoevekip met mousselinesaus en verse frietjes <i>supplement 'DeLuxe' met kalfszwezerik</i>	27 9
Gebakken kipfilet 'la belle flamande' met kropsla, dragonroomsaus en kroketjes	28
In de pan gebakken Belgisch witblauw met spitskoolsla, frietjes en keuze uit peper-, béarnaise- of champignonsaus	
<i>Chateaubriand</i>	34
<i>Filet pur</i>	45
Gebakken skreihaasje met mousselinesaus, zeekraal en pomme duchesse	38
Gebakken roggeveugel met kropsla, verse frietjes en kappertjesboter of tartaarsaus naar keuze	35

PASTA - SALADE

Verse linguine met kreeftenvlees en schaaldierenjus	39
Ravioli 'con funghi e tartufo' met salieboter en gebakken wilde bospaddestoelen (V)	26
Salade met gemarineerde scampi, appel en currydressing	28

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	14
<i>framboos - chocolade - karamel</i>	
Kaasbordje 'Van Tricht' met rozijntoast	17

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Scampi op 'Franse wijze' geflambeerd met Ricard	22
Torentje van kingcrab met avocado, grijze garnalen en gekonfijte kerstomaatjes	24
Millefeuille van krokante kalfszwezeriken met gebakken boschampignons, witloofcompote en portojus	25

HOOFDGERECHTEN

Ossobuco alla Milanese met verse papardelle	33
Steak tartare 'aller-retour' met spitskoolsla en frietjes	29
Jambonneau met zuurkool, graanmosterdsaus en puree	30
Kalfsmedaillon met gebakken wilde bospaddestoelen, truffelroomsaus en kroketjes	36
Gebakken Sint-Jakobsvuchten met champignonrisotto en een miso-limoen-beurreblancsaus	34
Gegratineerd vispannetje 'Ostendaise' met mosseltjes, grijze garnalen en pomme duchesse	32

DESSERTEN

Trifle van mascarpone, Jules Destrooper en bosbesjes	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.