

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
Rillettes van kalf met toastjes (<i>1-2 pers of 3-4 pers</i>)	10/13
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 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	14
<i>framboos - chocolade - karamel</i>	
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
Pommes 'Ostendaise' met grijze garnalen, zure room en geprakte, hardgekookte eitjes	23

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

Mosselen natuur of look	34
Mosselen witte wijn of look/room of thai green curry	36

DESSERTEN

Ijsstronkje van 'Chocolatier Delrey' met vanille en chocolade vergezeld van rood fruit volgens marktaanvoer	15
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