

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
Lauw gegrilde asperges met Ahumado en dragondip	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
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
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 kriecken	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

Asperges (AA) op 'Vlaamsche wijze' met geprakte, hardgekookte eitjes en botersaus (<i>3 stuks</i>)	22
Asperges (AA) met gerookte zalm, vers gepocheerd eitje en mousselinesaus (<i>3 stuks</i>)	24
Tartaar van zeebaars met structuren van komkommer en Granny Smith in een lichte citrusdressing	22
Torentje van kingcrab met avocado, grijze garnalen en gekonfijte kerstomaatjes	24

HOOFDGERECHTEN

Asperges (AA) op 'Vlaamsche wijze' met geprakte, hardgekookte eitjes, botersaus en gebakken patatjes (<i>6 stuks</i>)	32
Asperges (AA) met gerookte zalm, vers gepocheerd eitje, mousselinesaus en krieltjes (<i>6 stuks</i>)	34
Kalfsrollade 'Orloff' met gestoofde erwten en wortelen, aardappelkroketjes en zachte sjalottensaus	32
Kabeljauwhaasje met witte asperges, gestoofde prei, natuuraardappel en een klassieke beurre-blancsaus	35
Rijkelijke 'Bouillabaisse' met rouille en toast	34

DESSERTEN

Trifle van mascarpone, Jules Destrooper en bosbesjes	13
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

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.