

VOOR BIJ HET APERITIEF

Oesters 'Creuses' natuur (<i>prijs/stuk</i>)	4
Huisgemaakte parmezaanballetjes (V)	9
Bitterballen met 'Stropkes' mosterd	12
Calamares met verse tartaarsaus	12
Mini 'Brioche' met garnalensalade of rundstartaar (<i>2 stuks</i>)	16
Mini 'Lobster Brioche' op Canadese wijze (<i>2 stuks</i>)	24
Komkommer-bites met harissa, hummus en fetacrumble (V)	12
Bruschetta met spicy guacamole en scampi (<i>4 stuks</i>)	15
Kibbeling 'Jean sur Mer' met verse tartaarsaus	13
Huisgemaakte dim-sum van kip en scampi met pittige dip	12
Viëtnameese nems van kip met sweetchili en munt	13
Camembert gesmolten op de BBQ met witloof en gegrilde broodstengels (V)	12

VOORGERECHTEN

Huisgemaakte garnaalkroketten met gefrituurde peterselie en cayennemayonaise (<i>1 of 2 stuks</i>)	14/23
'Vitello Tonnato' met appelkappers	22
Rundscarpaccio met witte truffelolie, notensla en flinterdunne parmezaanschilders	20
Klassieke garnalencocktail 'net zoals vroeger'	23
Toast gerookte zalm op klassieke wijze met citroen, gesnipperde ui en fijngehakte peterselie (<i>apart geserveerd</i>)	23
Gegratineerde aubergine 'Melanzane' met pittige tomatencoulis, parmezaan en mozzarella (V)	20
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
Escalope 'Valdostana' met parmaham en mozzarella, verse pasta natuur en tomatencoulis	31
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 aardappelkroketjes	28
Belgisch witblauw by 'Keurslager Van Gijssel' op de BBQ met spitskoolsla, frietjes en 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
Gegratineerde aubergine 'Melanzane' met pittige tomatencoulis, parmezaan en mozzarella (V)	26
Caesar salade met kip, ansjovis dressing en croutons	26
Salade 'Niçoise' met kortgeschroeide tonijnsteak	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 <i>framboos - chocolade - karamel</i>	14
Kaasbordje 'Van Tricht' met rozijntoast	17

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Carpaccio van Sint-Jakobsnootjes met zure room, limoendressing en fijngesnipperde bieslook	23
Millefeuille van krokante kalfszwezeriken met gebakken boschampignons, witloofcompote en portojus	25
Tartaar van zalm met een huisgemaakte bonbon van feta en structuren van rode biet en sesam	23

HOOFDGERECHTEN

Gegratineerd witloof met kaas en beenham uit de oven, bechamelsaus en pomme duchesse	26
Pappardelle 'della Nonna' met lamsragout en Pecorino	29
Robespierre van rund of tonijn 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
Gegratineerd vispannetje 'Ostendaise' met mosseltjes, grijze garnalen en pomme duchesse	32
Zeeduivel met pancetta, gestoofde prei en spinazie, witte wijnsaus, grijze garnaaltjes en pomme duchesse	34
Gebakken Sint-Jakobsvuchten met champignonrisotto en een miso-limoen-beurreblancsaus	34

DESSERTEN

Ijsstronkje van 'Chocolatier Delrey' met vanille en chocolade vergezeld van rood fruit volgens marktaanvoer	15
Coupe vanille-ijs met warme rum en rozijnen	14
Coupe 'Kolonel' - citroensorbet met shotje wodka	13
Huisgemaakt citroentaartje met knapperige zandbodem, frisse citroen crème en gebrande meringue	14
Rijstpap met 'gouden lepeltje' en cassonade	12
Moelleux au chocolat met vanille-ijs	13