

## 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
Bruschetta met spicy guacamole en scampi ( <i>4 stuks</i> )	15
Kibbeling 'Jean sur Mer' met verse tartaarsaus	13
Rillettes van varken met toastjes	12
Crunchy sushi roll van tonijn en wasabi	15
Viëtnameese nems van kip met sweetchili en munt	13
Bordje 'Enigma Picanha' by De Laet - Van Haver	15

## 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
Dim-sum van kip & scampi vulling in pittige, oosterse kippebouillon met paprika, sojascheuten en lenteui	22
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
Tataki van tonijn met sesamkorstje op een bedje van komkommerslierten en guacamole	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	31
De 'Groententuin' - variatie en texturen van groenten volgens marktaanvoer (V)	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, dragonsaus en aardappelkroketjes	28
Belgisch witblauw by 'Keurslager Van Gijssel' met spitskoolsla, frietjes en peper-, béarnaise- of champignonsaus	
<i>Chateaubriand</i>	34
<i>Filet pur</i>	45
Tongrolletjes op 'Normandische wijze' met witte wijnsaus, mosseltjes, grijze garnalen en pomme duchesse	34
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 geitenkaas met baconreepjes en Grany Smith	26

## DESSERTEN

Vanille-ijs met chocoladesaus of warme krieken	13
Sabayon met versgedraaid vanille-ijs	14
Rijstpap met 'gouden lepeltje' en cassonade	12
Café Glacé 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

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 coquilles met salade van witte asperges en een lichte Japanse citrusdressing	23

### HOOFDGERECHTEN

Asperges (AA) op 'Vlaamsche wijze' met geprakte, hardgekookte eitjes, botersaus en krieltjes ( <i>6 stuks</i> )	32
Asperges (AA) met gerookte zalm, vers gepocheerd eitje, mousselinesaus en krieltjes ( <i>6 stuks</i> )	34
Steak tartare 'aller-retour' ( <i>dichtgeschroeid</i> ) of klassiek met spitskoolsla en verse frietjes	29
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
Zeeduivel met witte en groene aspergestukjes in een klassieke beurre-blancsaus en smeùige olijfoliepuree	36
Mi-cuit van zalm met courgettini, brunoise van paprika en een zachte gele currysaus	32

### DESSERTEN

Ijsstronkje van 'Chocolatier Delrey' met vanille en chocolade vergezeld van rood fruit volgens marktaanvoer	15
Coupe 'Kolonel' - citroensorbet met shotje wodka	13
Frangipane-appeltaartje met vanille-ijs en 'Boerejongens'	15
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.