

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
Crunchy sushi roll van tonijn en wasabi	13
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 parmezaanschilfers	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
Carpaccio van Sint-Jakobsnootjes met zure room, limoendressing en fijngesnipperde 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
Gegratineerd witloof met kaas en beenham uit de oven, bechamelsaus en pomme duchesse	26
De 'Groententuin' - variatie en texturen van groenten volgens marktaanvoer (V)	25
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' met spitskoolsla, frietjes en peper-, béarnaise- of champignonsaus	
<i>Chateaubriand</i>	34
<i>Filet pur</i>	45
Gegratineerd vispannetje 'Ostendaise' met mosseltjes, grijze garnalen en pomme duchesse	32
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 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

Huisgemaakte 'tarte tatin' van bloedworst en appel met structuren van rode biet en balsamico	20
Tataki van tonijn met sesamkorstje op een bedje van komkommerslierten en guacamole	23
Dim-sum van kip & scampi vulling in pittige, oosterse kippebouillon met paprika, sojascheuten en lenteui	22

HOOFDGERECHTEN

Huisgemaakte cordon bleu met 'pekes en ertjes', gebakken aardappelen en sjalotten-roomsaus	30
Verse linguine al 'Ragu Bianco' met geraspte Pecorino	28
Krokant gebakken kalfszwezeriken met portojus, structuren van witloof en aardappelkroketjes	42
Jambonneau met spinaziestoemp en graanmosterdsaus	30
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	35

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.