

VOOR BIJ HET APERITIEF

Oesters 'Creuses' natuur (<i>prijs/stuk</i>)	4
Huisgemaakte parmezaanballetjes (V)	10
Calamares met verse tartaarsaus	13
Pizzette 'Lobster' met kreeftenvlees, artisjok en rucola	21
Kibbeling 'Jean sur Mer' met verse tartaarsaus	16
Komkommer-bites met harissa, hummus en fetacrumble (V)	12
Gelakte kippenpiesjes met oosterse sesam-mayonaise	14
Bruschetta met spicy guacamole en scampi (4 stuks)	15
Watermeloen met fetacrumble (V)	12
Crunchy sushi roll van zalm en wasabi	15
Viëtnameese nems van kip met sweetchili en munt	14
Bordje 'Enigma Picanha' by De Laet - Van Haver	17

VOORGERECHTEN

Huisgemaakte kaaskroketten met Oude kaas, gefrituurde peterselie en cayennemayonaise (<i>1 of 2 stuks</i>)	13/20
Huisgemaakte garnaalkroketten met gefrituurde peterselie en cayennemayonaise (<i>1 of 2 stuks</i>)	16/28
'Vitello Tonnato' met appelkappers	23
Rundscarpaccio met witte truffelolie, notensla en flinterdunne parmezaanschilders	22
Dim-sum van kip & scampi vulling in pittige, oosterse kippenbouillon met paprika, sojascheuten en lenteui	22
Toast gerookte zalm op klassieke wijze met citroen, gesnipperde ui en fijngehakte peterselie (<i>apart geserveerd</i>)	24
Scampi op 'Franse wijze' geflambeerd met Ricard	23

LUNCHMENU (MA - VR)

Voorgerecht lunchsuggestie	18
Hoofdgerecht lunchsuggestie	27
Lunch 'Combo' (voor- en hoofdgerecht) lunchsuggestie	39

Onze lunchsuggesties worden u aan tafel voorgesteld

HOOFDGERECHTEN

Gepaneerde kalfsschnitzel in parmezaanse korst met verse tagliolini in tomatensaus	32
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>	28 9
Steak tartare 'aller-retour' (<i>dichtgeschroeid</i>) of klassiek met witloofsla en verse frietjes	32
Gebakken Belgisch witblauw met frietjes in ossevet, witloofsla en peper-, béarnaise- of champignonsaus	
<i>Chateaubriand</i>	36
<i>Filet pur</i>	46
Tongrolletjes op 'Normandische wijze' met witte wijnsaus, mosseltjes, grijze garnalen en pomme duchesse	34
Gebakken roggevlugiel met kropsla, verse frietjes in ossevet en kappertjesboter of tartaarsaus naar keuze	36

PASTA - SALADE

Pasta 'Diabolique' met scampi of romige burrata (V)	29
Gegratineerde aubergine 'Melanzane' met pittige tomatencoulis, parmezaan en mozzarella (V)	27
Salade 'Niçoise' met kortgeschroeide tonijnsteak	32
Caesar salade met kip, ansjovis dressing en croutons	27
Salade geitenkaas met baconreepjes en gestoofde appel	27

DESSERTEN

Vanille-ijs met chocoladesaus of warme krieken	14
Sabayon met versgedraaid vanille-ijs	15
Rijstpap met 'gouden lepeltje' en cassonade	12
Café Glacé met 'opgeklopt' vanille-ijs en cognac	15
Crème brûlée op klassieke wijze	12
Meringue glacée van vanille-ijs met coulis naar keuze <i>framboos - chocolade - karamel</i>	16
Selectie harde kazen by 'Van Tricht' met rozijnenbrioche	18

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>)	25
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>5 stuks</i>)	32
Asperges (AA) met gerookte zalm, vers gepocheerd eitje, mousselinesaus en krieltjes (<i>5 stuks</i>)	35
Robespierre van rund of tonijn op een bedje van pesto met rucola, zongedroogde tomaat, parmezaan en frietjes	36

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 milde rode currysaus	32

DESSERTEN

Tiramisù 'Affogato' à la minute	15
Ijsstronkje van 'Chocolatier Delrey' met vanille en framboos vergezeld van rood fruit volgens marktaanvoer	16
Coupe 'Kolonel' - citroensorbet met shotje wodka	14
Frangipane-appeltaartje met vanille-ijs en 'Boerejongens'	15
Moelleux au chocolat met vanille-ijs	14

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.