## VOOR BIJ HET APERITIEF

| | |
|---|---|
| Oesters ‘Creuses’ natuur *(prijs/stuk)* | 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 |
| Bruschetta met spicy guacamole en scampi *(4 stuks)* | 15 |
| Gesmolten camembert met witloof en broodstengels (V) | 14 |
| Crunchy sushi roll van zalm en wasabi | 15 |
| Viëtnamese nems van kip met sweetchili en munt | 14 |
| Bordje ‘Enigma Picanha’ by De Laet - Van Haver | 17 |
| Empanadas met pulled beef en Spaanse dip *(4 stuks)* | 16 |

## VOORGERECHTEN

| | |
|---|---|
| Huisgemaakte kaaskroketten met Oude kaas, gefrituurde peterselie en cayennemayonaise *(1 of 2 stuks)* | 13/20 |
| Huisgemaakte garnaalkroketten met gefrituurde peterselie en cayennemayonaise *(1 of 2 stuks)* | 16/28 |
| ‘Vitello Tonnato’ met appelkappers | 23 |
| Rundscarpaccio met witte truffelolie, notensla en flinterdunne parmezaanschilfers | 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 *(apart geserveerd)* | 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 |
| Gegratineerde aubergine ‘Melanzane’ met pittige tomatencoulis, parmezaan en mozzarella (V) | 27 |
| Vol-au-vent van verse hoevekip met mousselinesaus en verse frietjes *supplement ‘De Luxe’ met kalfszwezerik* | 28<br>*9* |
| Steak tartare ‘aller-retour’ *(dichtgeschroeid)* of klassiek met witloofsla en verse frietjes | 32 |
| Gebakken Belgisch witblauw met frietjes in ossevet, witloofsla en peper-, béarnaise- of champignonsaus | |
| *Chateaubriand* | 36 |
| *Filet pur* | 46 |
| Tongrolletjes op ‘Normandische wijze’ met witte wijnsaus, mosseltjes, grijze garnalen en pomme duchesse | 34 |
| Gebakken roggevleugel met kropsla, verse frietjes in ossevet en kappertjesboter *of* tartaarsaus naar keuze | 36 |

## PASTA - SALADE

| | |
|---|---|
| Verse linguine met kreeftenvlees en schaaldierenjus | 39 |
| Ravioli ‘con funghi e tartufo’ met truffelboter en gebakken wilde bospaddestoelen (V) | 29 |
| Caesar salade met kip, ansjovisdressing 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 |
| Frangipane-appeltaartje met vanille-ijs en ‘*Boerejongens*’ | 15 |
| Café Glacé met ‘opgeklopt’ vanille-ijs en cognac | 15 |
| Crème brûlée op klassieke wijze | 12 |
| Meringue glacée van vanille-ijs met coulis naar keuze<br>*framboos - chocolade - karamel* | 16 |
| Selectie harde kazen by ‘Van Tricht’ met rozijnenbrioche | 18 |

# SUGGESTIES

## VOORGERECHTEN

| | |
|---|---|
| Toast met bospaddestoelen à la crème en tuinkruiden (V)<br>*supplement ‘De Luxe’ met kalfszwezerik* | 20<br>*9* |
| Huisgemaakte ‘tarte tatin’ van bloedworst en appel met structuren van rode biet en balsamico | 22 |
| Duo van ganzelever - *terrine en gebakken* - met ajuinenconfituur en tartaar van ananas | 25 |

## HOOFDGERECHTEN

| | |
|---|---|
| Huisgemaakte cordon bleu met ‘pekes en ertjes’, gebakken aardappelen en sjalotten-roomsaus | 33 |
| Rigatoni ‘Caviar è Parmigianni’ met lichte parmezaansaus, bieslook en Royal Belgian Caviar ‘Platinum’ *(10gr)* | 43 |
| Entrecote ‘Mirandesa’ by De Laet & Van Haver *(+/- 1kg)* met saus naar keuze, witloofsla en frietjes in ossevet *(2 pers)* | 115 |
| Gebakken Sint-Jakobsvuchten met champignonrisotto en een miso-limoen-beurreblancsaus | 38 |
| Mi-cuit van zalm met gestoofde spinazie, olijfoliepuree en een klassieke choronsaus | 36 |
| Kort gestoofde courgettini met scampi, brunoise van paprika en een milde rode currysaus | 32 |

## DESSERTEN

| | |
|---|---|
| Tiramisù ‘Affogato’ à la minute | 15 |
| Coupe brésilienne met karamel en nootjes | 15 |
| Ijsstronkje van ‘Chocolatier Delrey’ met vanille en framboos vergezeld van rood fruit volgens marktaanvoer | 16 |
| Coupe ‘Kolonel’ - citroensorbet met shotje wodka | 14 |
| 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.