

## FINGERFOOD

Spicy guacamole met tortillachips (V)	9
Bitterballen met Tierentyn mosterd	10
BBQ Chicken spiesjes met limoen-chilizout	12
Scampi tempura met srirachamayonaise	12
Kibbeling 'Jean sur Mer' met verse tartaarsaus	12
Baba Ganoush met yoghurt, granaatappel en naanbrood (V)	12
Gelakt buikspek met koreaanse dressing en lente-ui	12
Oosterse nems met hoisin en zoetzure saus	13
Sardientjes 'La Guildive' in olijfolie met lookbrood	24
Bordje Jamon 100% Iberico de Bellota ( <i>Pata Negra</i> )	26

## PASTA'S / SALADES

Pasta aioli met chilipeper en gekonfijte kerstomaatjes (V)	18
Courgettini met scampi, brunoise van paprika en groene kokoscurry	22
Salade 'Caesar' met anjovisdressing	22
Salade 'Niçoise' met kort geschroeide tonijnsteak	27
1/2 canadese kreeft ( <i>500gr - 600gr</i> ) 'Belle-Vue'	39

## EXTRA'S

Frietjes - kroketten - pomme duchesse - olijfoliepuree	4
Extra slaatje	4

## LUNCHMENU (MA - VR)

Voorgerecht lunchsuggestie	15
Hoofdgerecht lunchsuggestie	25
Lunch 'Combo' (voor- en hoofdgerecht) lunchsuggestie	35

## EXTRA TOPPINGS

Vers geschaafde truffel	9
Gebakken 'foie gras'	9
Kaviaar 'Best Caviar' - Gold Label - 10gr/30gr	20/50

## VOORGERECHTEN

Huisgemaakte garnaalkroketten met gefrituurde peterselie en cresson-mayonaise	19
Gerookte zalm ' <i>long slice</i> ' met zure room en mierikswortel	21
Carpaccio van tonijn met sesam-pindadressing, sojascheuten en pindanoten	18
Ceviche van gegrilde octopus met tomaat, komkommer, mango en oregano	22
Vitello tonato op klassieke wijze met appelkappers	23
Gegratineerde aubergine 'Melanzane' met pittige tomatencoulis, parmezaan en buffelmozzarella (V)	18
Oesters 'Creuse Speciaal Oesterij' ( <i>3 of 6 stuks</i> )	13/24

## HOOFDGERECHTEN

Gebakken zeebaarsfilet 'Ostendaise' met grijze garnalen, mosseltjes en pomme duchesse	28
Dorade in zoutkorst met gestoofde spinazie en smeuijge olijfoliepuree	34
Paling in't groen met frietjes in ossevet	36
Stoofvlees 'De Koninck' met spitskoolsla en frietjes	23
Steak tartaar à la minute met kropsla en frietjes	25
Kipfilet 'Saltimbocca' met Siciliaanse Caponata en polentakroketjes	24
Chateaubriand van Belgisch witblauw op de BBQ *	32
Onglet van Belgisch witblauw op de BBQ *	29

### \*KEUZE UIT VOLGENDE BIJGERECHTEN

Tomatensla - spitskoolsla - groene kropsla - gestoofde boontjes met spek
Pepersaus - béarnaisesaus - champignonsaus - choronsaus
Frietjes - kroketten - pomme duchesse - olijfoliepuree

## DESSERTEN

Dame blanche met chocoladesaus en slagroom apart	10
Versgedraaid vanilleijs met topping naar keuze	10
<i>chocoladesaus - caramelsaus - frambozencoulis</i> <i>mango-passievrucht-coulis - vers geklopt slagroom</i>	
Crème brûlée op klassieke wijze	9
Sabayon met versgedraaid vanilleijs	13
Coupe 'Kolonel'	12
Café Gourmand ( <i>koffie met mignardises</i> )	12
Kaasbordje 'Van Tricht' met rozijntoast	15

## KIDS MENU

Garnaalkroket ( <i>1 stuk</i> )	9
Kaaskroket ( <i>1 stuk</i> )	9
'Kampioenen'worst met frietjes	10
Kibbeling met tartaarsaus en frietjes	12
Kippereepjes met appelmousseline van 'Materne' en frietjes	12
Steak met kropslaatje, frietjes en mayonaise	15
Spaghetti Bolognaise	10
Kinderijsje vanille met discoballekes	5
Kinderijsje met chocoladesaus	5
Huisgemaakt 'Kinder Bueno' ijs	5

## 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.