

FINGERFOOD

Huisgemaakte parmezaanballetjes	11
Bitterballen met Tierentyn mosterd	11
BBQ Chicken spiesjes met limoen-chilizout	13
Scampi tempura met srirachamayonaise	13
Kibbeling 'Jean sur Mer' met verse tartaarsaus	14
Oosterse nems met zoetzure saus	15
Bordje Jamon 100% Iberico de Bellota (<i>Pata Negra</i>)	26

VOORGERECHTEN

Huisgemaakte garnaalkroketten met gefrituurde peterselie en een limoen-mayonaise	21
Klassieke rundscarpaccio met Romesco-crème van tomaat-pijnboompitjes en parmezaanballetjes	19
Klassieke scampi in look, tuinkruiden en limoenboter	21
Gegratineerde aubergine 'Melanzane' met pittige tomatencoulis, parmezaan en buffelmozzarella (V)	19

SALADES

Salade 'Caesar' met anjovisdressing	24
Salade 'Niçoise' met kort geschroeide tonijnsteak	28
Salade geitenkaas met baconreepjes en Grany Smith	24

LUNCHMENU (MA - VR)

Voorgerecht lunchsuggestie	18
Hoofdgerecht lunchsuggestie	26
Lunch 'Combo' (voor- en hoofdgerecht) lunchsuggestie	38

HOOFDGERECHTEN

Zeetong 'meunière' met kropsla, frietjes en tartaarsaus	47
Kabeljauwhaasje met gestoofde spinazie, tempura van zeekraal, mousselinesaus en pomme duchesse	35
Courgettini met mi-cuit van zalm, brunoise van parpika en groene kokoscurry	31
Pasta 'Vongole' op traditionele wijze	28
Pasta 'Diabolique' met scampi in een romige tomatensaus en gestoofde spinazie	26
Stoofvlees 'De Koninck' met witloofsla en frietjes	26
Steak tartaar à la minute gemalen met kropsla en frietjes	28
Gegratineerde aubergine 'Melanzane' met pittige tomatencoulis, parmezaan en buffelmozzarella (V)	26
Krokante kalfszwezeriken met gebakken oesterzwammen, cognac-roomsaus en pommes Pont-Neuf aardappel	42
Chateaubriand van Belgisch witblauw op de BBQ *	36

*KEUZE UIT VOLGENDE BIJGERECHTEN

Tomatensla - witloofsla - groene kropsla
Pepersaus - béarnaisesaus - champignonsaus - choronsaus
Frietjes - kroketten - pomme duchesse

DESSERTEN

Dame blanche met chocoladesaus en slagroom apart	12
Crème brûlée op klassieke wijze	10
Sabayon met versgedraaid vanilleijs	14
Kaasbordje 'Van Tricht' met rozijntoast	16

SUGGESTIES

VOORGERECHTEN

Meloen met fijne bontaham en portovinaigrette	21
Mosseltjes op Thaise wijze met rode curry	19
Tartaar van tonijn met burrata & oude balsamicoazijn	23
Torentje van krab, avocado en kerstomatencoulis	24
Sashimi van zalm met wakamé en komkommersalade	21
Tomates crevettes op klassieke wijze (<i>1 stuk</i>)	26

HOOFDGERECHTEN

Tomates crevettes op klassieke wijze (<i>2 stuks</i>) met verse frietjes gebakken in ossevet	36
Kipfilet 'Saltimbocca' met Siciliaanse Caponata en polentakroketjes	27
Krokant gebakken speenvarken met ovengemarineerde Spaanse paprika en zoete tomaat, jus van rozemarijn en aardappelmousseline	38

DESSERTEN

Huisgemaakte tiramisu op klassieke wijze	10
Meringue glacée met frambozencoulis	13
Moelleux au chocolat met vers gedraaid vanilleijs	12

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.