

HAPJES - AMUSES

Buikspek - Poitrine de porc Gelakt buikspek "Thai style" - zoetzuur gepekeld groentjes <i>Poitrine de porc laquée "Thai style" - légumes aigre-doux</i>	21 So-(P)
Oesters - Huîtres Cuvee de prestige n°4 - Frères Massez - Oléron - per stuk <i>Cuvée Prestige n°4 - Frères Massé - Oléron - P/Pce</i>	4,60 S
Ibericoham - Jambon Ibérico Bordje à la minute gesneden gerijpte Ibericoham - 40 of 80 gram <i>Assiette de jambon Ibérico tranché à la minute - 40 ou 80 gram</i>	16 28
Parmezaan - Parmesan Kroketjes van gerijpte parmezaan - 6 stuks <i>Croquettes de parmesan - 6 pièces</i>	13 L-G

VOORGERECHTEN - ENTRÉES

Sint Jakobsschelp - Coquille St. Jacques Gegratineerd met champagnesaus - andijvie <i>Gratinées - sauce champagne - scaroles braisées</i>	29 L
Garnaal - Crevette Huisgemaakte garnalkroketten - gefrituurde peterselie <i>Croquettes aux crevettes maison - persil frit</i>	24 L-G-S
Langoustine Jus van eekhoorntjesbrood - bloemkool <i>Jus de cèpes - chou-fleur</i>	38 L
Schotse zalm - Saumon d'Ecosse Soja - gember - avocado - daikon - limoen <i>Soja - gingembre - avocat - daikon - citron vert</i>	27 So
Royal Belgian Caviar "Osietra" (50 gram - 2cts) Nieuwe aardappel "Noirmoutier" - zure room <i>Pomme de terre nouvelle "Noirmoutier" - crème aigre</i>	85 pp L


Wij vragen u vriendelijk om uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel. Dit om de wachttijden niet te laten oplopen en een vlotte service te garanderen aan u en onze andere gasten.

Wij werken graag met verse producten en hangen daarom af van de dagelijkse marktaanvoer. Gelieve ons te verontschuldigen voor ingrediënten die soms niet voor handen zijn.

S = schaaldieren L = lactose G = gluten 🌿 = vegetarisch
N = noten E = eieren So = soja P = Pinda

(Voor meer informatie over de allergenen kan u zich richten tot het zaalpersoneel)

HOOFDGERECHTEN - PLATS

Risotto 	26
Gerookte buffelmozzarella - radicchio tardivo - venkel - rode wijn <i>Mozzarella di bufala fumé - radicchio tardivo - fenouil - vin rouge</i>	L-E

VIS GERECHTEN - PLATS POISSONS

Zeeduivel - Lotte	42
Gebakken zeeduivel en chorizo - cassoulet van linzen - piment d'Espelette <i>Lotte poêlé au chorizo - cassoulet de lentilles - piment d'Espelette</i>	
Paling - Anguille	37
Groene peper - groene selder - verse frietjes <i>Poivre vert - céleri vert - frites</i>	
Supreme van Kabeljauw - Suprême de Cabillaud	39
Groene kool en Montbéliard worst - velouté van aardpeer <i>Choux vert et saucisse Montbéliard - velouté de topinambour</i>	L

VLEES GERECHTEN - PLATS VIANDES

Choucroute "Alsacienne"	27
Iberico pluma - Montbéliard worst - Frankfurter - natuur aardappel <i>Pluma Iberico - saucisse Montbéliard - Frankfurter - pommes de terre</i>	
Holstein "Contrefilet"	53 pp (L)
Contrefilet - bearnaise - verse frietjes - gemengd slaatje (min 2cts) <i>Contrefilet - bearnaise - frites - salade (min 2 cts)</i>	
Kalfstong - Langue de veau	33
Tomatensaus met madeira - Parijse champignons - aardappelmousseline <i>Sauce tomates au madeira - champignons de Paris - mousseline de pommes de terre</i>	
Duif - Pigeonneau	46
Op karkas gebraden - witloof - rode wijnsaus - spek - uitjes - kroketjes <i>Rôti sur carcasse - chicons - sauce bourguignonne - lard fumé - grelots - croquettes</i>	L

TAKE AWAY

Huisgemaakte garnalkroketten "Mondieu" - Croquettes aux crevettes maison "Mondieu"	5,5 per stuk
Paling groene peper - Anguille poivre vert	26