

## TO SHARE

<b>Ibericoham - Jambon Ibérico</b>	17   29
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>	
<b>Parmezaan - Parmesan</b>	14
Huisgemaakte kroketjes van gerijpte parmezaan <i>Croquettes de parmesan maison</i>	L-G
<b>Oesters - Huîtres</b>	4,90
Cuvee de prestige n°4 - Frères Massez - Oléron - per stuk <i>Cuvée Prestige n°4 - Frères Massé - Oléron - P/Pce</i>	S

## VOORGERECHTEN - ENTRÉES

<b>Gerookte paling - Anguille fumée</b>	29
Asperges - emulsie van waterkers - verse kruidenkaas - croutons <i>Asperges - emulsion de cresson - fromage aux fines herbes - crôutons</i>	(L)-(G)
<b>Schotse zalm - Saumon d'Ecosse</b>	29
Crudo van zalm "Thai style" - tempura van zee kraal - avocado <i>Crudo de saumon "Thai style" - tempura de passe pierre - avocat</i>	(G)
<b>Vitello tonnato</b>	27
Rucola - kappertjes - Parmezaan <i>Roquette - câpres - Parmesan</i>	(L)
<b>Kalfszwezerik - Ris de veau</b>	36
Krokant gebakken - groene asperges - morieljes - kalfsjus <i>Croustillant - asperges vertes - morilles - jus de veau</i>	(G)
<b>Crispy duck salad</b>	29
Gekonfijte en gelakte eend - mango - granaatappel - limoen - munt - koriander <i>Canard laqué - mangue - pomme grenade - citron vert - menthe - coriandre</i>	So-(Se)
<b>Garnaal - Crevette</b>	26
Huisgemaakte garnalkroketten - gefrituurde peterselie <i>Croquettes aux crevettes maison - persil frit</i>	G-L-S

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.

## HOOFDGERECHTEN - PLATS

### VIS GERECHTEN - PLATS POISSONS

<b>Jonge zeeduivel - Lotte petit bateau</b>	44
Gebraden in de oven met tijm - artisjok - kerstomaat - Taggiasche olijf	(L)
<i>Rôti au four aux artichauts poivrade et thym - tomates cerises - olive Taggiasche</i>	
<b>Zeebarbeel - Rouget</b>	42
Tomato frito - jonge look - inktvis - puntpaprika - chorizo - fregola	
<i>Tomato frito - ail frais - calamares - poivron doux - chorizo - fregola</i>	
<b>Jonge tarbot - Turbotin</b>	52
Gepocheerde oesters - Champagnesaus - prei - nieuwe aardappel Noirmoutier	L
<i>Turbotin aux huîtres pochées au Champagne - poireaux - pommes de terre Noirmoutier</i>	

### VLEES GERECHTEN - PLATS VIANDES

<b>Duif - Pigeonneau Steenvoorde</b>	47
Op karkas gebraden - jonge look - boontjes - jus van Cabernet Sauvignon azijn	L
<i>Pigeonneau rôti - ail frais - haricots verts - jus déglacé au vinaigre de Cabernet Sauvignon</i>	
<b>Holstein "Contrefilet"</b>	56 pp
Contrefilet - bearnaise - gemengd slaatje - verse frietjes - (min 2 cts)	(L)
<i>Contrefilet - béarnaise - salade - frites - (min 2 cts)</i>	
<b>Lamsnavarin - Navarin d'agneau</b>	41
Lente groentjes - in de oven gegaarde aardappel met tijm en rozemarijn	
<i>Légumes printaniers - pommes rissolées au four au thym et au romarin</i>	
<b>Kalfs filet pur - Filet pur de veau</b>	48
Erwtjes - asperges - Montbéliard worst - saus met morieljes	L
<i>Petits pois - asperges - saucisse Montbéliard - sauce aux morilles</i>	

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

S = schaaldieren

L = lactose

G = gluten

 = vegetarisch

N = noten

Se = Sesam

So = soja

P = Pinda

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