

## HAPJES - AMUSES

<b>Buikspek - Poitrine de porc</b>	21
Gelakt buikspek "Thai style" - zoetzuur gepekeld groentjes	So-(P)
<i>Poitrine de porc laquée "Thai style" - légumes aigre-doux</i>	
<b>Oesters - Huîtres</b>	4,60
Cuvee de prestige n°4 - Frères Massez - Oléron - per stuk	S
<i>Cuvée Prestige n°4 - Frères Massé - Oléron - P/Pce</i>	
<b>Ibericoham - Jambon Ibérico</b>	16   28
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>Huisgemaakte bitterballetjes - Croquettes de viande maison</b>	15
Mosterd Torhout & Dijon - 6 stuks	L-G
<i>Moutarde de Torhout &amp; Dijon - 6 pièces</i>	

## VOORGERECHTEN - ENTRÉES

<b>Kalfskop - Tête de veau</b>	27
Krokant gebakken - coulis van tomaat - olijf - kwartelei - kruidenslaatje	(E)
<i>Croustillant - coulis de tomates - olive - oeuf de caille - salades de fines herbes</i>	
<b>Garnaal - Crevette</b>	24
Huisgemaakte garnaalkroketten - gefrituurde peterselie	L-G-S
<i>Croquettes aux crevettes maison - persil frit</i>	
<b>Kalfszwezerik - Ris de veau</b>	36
Krokant gebakken - morieltjes - witloof - schorseneer - kalfsjus	L-(G)
<i>Croustillant - morilles - endive - salsifis - jus de veau</i>	
<b>Makreel - Maquereau</b>	27
Licht gerookt mi-cuit - tatziki - dille - citroen	L
<i>Mi-cuit légèrement fumé - tatziki - aneth - citron</i>	
<b>Zeebarbeel - Rouget barbet</b>	29/42
Kort geschroeid - avocado - poivrade artisjok - kruiden vinaigrette - limoen	
<i>Snacqué - avocat - artichaut poivrade - sauce vierge - citron vert</i>	
<b>Royal Belgian Caviar "Osietra" (50 gram - 2cts)</b>	85 pp
Nieuwe aardappel "Noirmoutier" - zure room	L
<i>Pomme de terre nouvelle "Noirmoutier" - crème aigre</i>	

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.

## HOOFDGERECHTEN - PLATS

<b>Gnocchi di patate</b> 🌿	27
Salieboter - molsla - poivrade aritsjok - manchego	(L)
<i>Beurre au sauge - pissenlit - artichaut poivrade - manchego</i>	

## VIS GERECHTEN - PLATS POISSONS

<b>Kabeljauw - Cabillaud</b>	42
Supreme van kabeljauw - fijne groentjes - mosterd-preisau	(L)
<i>Suprême de cabillaud - petits légumes - sauce à la moutarde et poireaux</i>	

<b>Tong en paling - Sole et anguille</b>	46
Cassoulet van tong en paling - knolselder - groene kruidenemulsie	(L)
<i>Cassoulet de sole et anguille - céleri-rave - émulsion d'herbes vertes</i>	

## VLEES GERECHTEN - PLATS VIANDES

<b>Holstein "Contrefilet"</b>	53 pp
Contrefilet - hofmeesterboter - verse frietjes - gemengd slaatje (min 2cts)	(L)
<i>Contrefilet - beurre maître d'hôtel - frites - salade (min 2 cts)</i>	

<b>Jonge duif uit Steenvoorde - Pigeonneau</b>	46
Op karkas gebraden - gedeglanceerd met cabernet sauvignon azijn - dragon - boontjes	L
<i>Rôti sur carcasse - deglacé au cabernet sauvignon - estragon - haricots verts</i>	

<b>Lam - Agneau</b>	39
Tajine van lam - merguez - taboulé - labneh	
<i>Tajine d'agneau - merguez - taboulé - labneh</i>	

## ONZE KLASSIEKERS - NOS CLASSIQUES

<b>Paling - Anguille</b>	38
Groene peper - groene selder - verse frietjes	
<i>Poivre vert - céleri vert - frites</i>	

<b>Kalfsnierjes - Rognons de veau</b>	32
Boontjes - Parijse champignons - Torhouts mosterd - frietjes	L
<i>Haricots verts - champignons - sauce moutarde Torhout - frites</i>	

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)