

## HAPJES - AMUSES

<b>Buikspek - Poitrine de porc</b>	21
Gelakt buikspek "Thai style" - zoetzuur gepekeld groentjes <i>Poitrine de porc laquée "Thai style" - légumes aigre-doux</i>	So-(P)
<b>Parmezaan - Parmesan</b>	15
Kroketjes van gerijpte parmezaan - 6 stuks <i>Croquettes de parmesan - 6 pièces</i>	L-G
<b>Oesters - Huîtres</b>	4,30
Cuvee de prestige n°4 - Frères Massez - Oléron - per stuk <i>Cuvée Prestige n°4 - Frères Massé - Oléron - P/Pce</i>	S
<b>Ibericoham - Jambon Ibérico</b>	15   27
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>Pijlinktvis - Calamares</b>	18
Crispy inktvisringen - tartaarsaus <i>Calamars croustillants - sauce tartare</i>	G
<b>Gerookte paling - Anguilles fumées</b>	17
Bruschetta - crème van erwt <i>Bruschetta - crème de petits pois</i>	G

## VOORGERECHTEN - ENTRÉES

<b>Kalfskop - Tête de veau</b>	23
Krokant gebakken - coulis van tomaat - olijf - kwartelei - kruidenslaatje <i>Croustillant - coulis de tomates - olive - oeuf de caille - salades de fines herbes</i>	(E)
<b>Langoustine</b>	38
Jus van gesmolten tomaat - groene asperges - basilicum <i>Jus de tomates fondues - asperges vertes - basilic</i>	S
<b>Garnaal - Crevette</b>	23
Huisgemaakte garnaalkroketten - gefrituurde peterselie <i>Croquettes aux crevettes maison - persil frit</i>	L-G-S
<b>Bretoense artisjok - Artichaut Breton</b> 🌿	26
Salade van artisjok - tomaat - basilicum - rucola - mozzarella - parmezaan - (ansjovis) <i>Salade d'artichaut - tomates - basilic - roquette - mozzarella - parmesan - (anchois)</i>	L
<b>Schotse zalm - Saumon d'Ecosse</b>	25
Met dille gemarineerde zalm - yoghurt - avocado <i>Saumon mariné à l'anneth - yaourt - avocat</i>	(L)
<b>Royal Belgian Caviar "Osietra"</b>	85 pp
Nieuwe aardappel "Noirmoutier" - zure room (50 gram - 2 cts) <i>Pomme de terre nouvelle "Noirmoutier" - crème aigre (50 gram - 2cts)</i>	L

## HOOFDGERECHTEN - PLATS

<b>Wortel - Carottes</b> 🌿	26
Gekonfijt met rozemarijn, citroen en honing - labneh - jus van wortel en gember <i>Confit au romarin, citron et miel - labneh - jus de carottes et gingembre</i>	L
<b>Zonnevis - Saint Pierre</b>	45
Tomaat - aubergine kaviaar - artisjok - basilicum - taboulé slaatje <i>Tomate - caviar d'aubergine - artichaut - basilic - salade de taboulé</i>	G
<b>Vis van de dag - Poisson du jour</b>	dagprijs
Nage van tomaat - venkel - dragon - zeekraal - nieuwe aardappel <i>Nage de tomates - fenouil - estragon - passe pierre - pommes de terre nouvelles</i>	
<b>Gebakken zeeduivel - Lotte</b>	39
Saffraan - inktvis - garnaal - broccoletti <i>Safran - calamars - crevettes - broccoletti</i>	L-S
<b>Lams carré - Carré d'agneau</b>	56 pp
Gebraden met tijm - geroosterde groenten - lamsjus (2 cts) <i>Rôti au thym - légumes au four - jus d'agneau (2 cts)</i>	(N-E)
<b>Duif - Pigeonneau Steenvoorde</b>	44
Gebraden duifje - jonge look - jus van Cabernet Sauvignon azijn <i>Pigeonneau rôti - déglacé au vinaigre de Cabernet Sauvignon - ail frais</i>	
<b>Iberico pluma - Pluma Iberique</b>	37
"Clamart" - ham - nieuwe aardappel - jus van rozemarijn <i>"Clamart" - jambon - pommes de terre nouvelles - jus au romarin</i>	

## ONZE KLASSIEKERS - NOS CLASSIQUES

<b>Holstein</b>	45
Tagliata van contrefilet - rucola - kerstomaatjes - balsamico <i>Tagliata de contrefilet - roquette - tomates cérices - balsamique</i>	
<b>Kalfsniertjes - Rognons de veau</b>	29
Primeur boontjes - Parijse champignon - mosterd - frietjes <i>Rognons de veau - haricots verts - champignons - sauce moutarde - frites</i>	L

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)