

HAPJES - AMUSES

Buikspek - Poitrine de porc	21
Gelakt buikspek - crème van wortel - zoetzuur gepekeld groentjes <i>Poitrine de porc laquée - crème de carottes - légumes aigre-doux</i>	So-(P)
Parmezaan - Parmesan	13
Kroketjes van gerijpte parmezaan - 6 stuks <i>Croquettes de parmesan – 6 pièces</i>	L-G
Oesters - Huîtres	4,20
Cuvee de prestige n°4 - Frères Massez - Oléron - per stuk <i>Cuvée Prestige n°4 - Frères Massé - Oléron - P/Pce</i>	S
Ibericoham - Jambon Ibérico	14 26
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>	
Pijlinktvis - Calamares	18
Crispy inktvisringen - Oosterse dip <i>Calamars croustillants - vinaigrette orientale</i>	G

VOORGERECHTEN - ENTRÉES

Duinasperges - Asperges des Dunes	22
Gerookte paling - slaatje - zure room - tuinkruiden <i>Anguille fumée - salade - crème aigre - fines herbes</i>	L-G
Pijlinktvis - Calamares	29
Kort geschroeid - look - bouillon van citroengras en gember <i>Snackés à l'ail - bouillon de citronnelle et gingembre</i>	(So)
Garnaal - Crevette	21
Huisgemaakte garnaalkroketten - gefrituurde peterselie <i>Croquettes aux crevettes maison - persil frit</i>	L-G-S
Kalfszwezeriken - Ris de veau	36
Krokant gebakken - groene asperges - morieljes - kalfsjus <i>Ris de veau croustillant - asperges vertes - morilles - jus de veau</i>	G
Eend - Canard	24
Crispy duck salad - slahart - mango - granaatappel - Hoisin <i>Crispy duck salad - sucrine - mangue - pomme grenade - Hoisin</i>	So - G - P
Royal Belgian Caviar "Osietra"	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

Broccoletti 🌿	26
Romescosaus - amandel - parmezaan - rucola	N
<i>Sauce romesco - amande - parmesan - roquette</i>	
Zonnevis - Saint Pierre	45
Tomaat - aubergine kaviaar - artisjok - basilicum - taboulé slaatje	G
<i>Tomate - caviar d'aubergine - artichaut - basilic - salade de taboulé</i>	
Kabeljauw - Cabillaud	36
Gebakken kabeljauw - tartaarsaus - slaatje - frietjes	E
<i>Cabillaud au four - sauce tartare - salade - frites</i>	
Gebakken zeeduivel - Lotte	39
Gebakken zeeduivel - spitskool - curry beurre blanc - limoen	L
<i>Lotte - chou pointu - curry léger - citron vert</i>	
Melklam - Agneau de lait	35
Tajine - zuiderse groentjes - Mojo saus - krokante aardappel	
<i>Tajine d'agneau de lait - légumes au four - sauce Mojo</i>	
Duif - Pigeonneau Steenvoorde	44
Gebraden duifje - jonge look - jus van Cabernet Sauvignon azijn	
<i>Pigeonneau rôti - déglacé au vinaigre de Cabernet Sauvignon - ail frais</i>	

ONZE KLASSIEKERS - NOS CLASSIQUES

Paling - Anguille	35
Groene peper - groene selder - frietjes	L
<i>Poivre vert - céleri vert - frites</i>	
Holstein	45 pp
Contrefilet - béarnaise - slaatje - frietjes (min 2cts)	(L)
<i>Holstein contrefilet - béarnaise - salade verte - frites (min cts)</i>	
Kalfsnierjes - Rognons de veau	29
Primeur boontjes - Parijse champignon - mosterd - frietjes	L
<i>Rognons de veau - haricots verts - champignons - sauce moutarde - frites</i>	

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)