

HAPJES - AMUSES

Buikspek - Poitrine de porc	21
Gelakt buikspek "Thai style" - zoetzuur gepekeld groentjes <i>Poitrine de porc laquée "Thai style" - légumes aigre-doux</i>	So-(P)
Oesters - Huîtres	4,60
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	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>	

VOORGERECHTEN - ENTRÉES

Kalfskop - Tête de veau	26
Krokant gebakken - coulis van tomaat - olijf - kwartelei - kruidenslaatje <i>Croustillant - coulis de tomates - olive - oeuf de caille - salades de fines herbes</i>	(E)
Sint Jakobsschelp - Coquille St. Jacques	29
Gebrande bloemkool - krokante ui - rode wijn sjalotboter <i>Choufleur - oignons croustillants - beurre au vin rouge à l'echalote</i>	(G)-L
Garnaal - Crevette	24
Huisgemaakte garnaalkroketten - gefrituurde peterselie <i>Croquettes aux crevettes maison - persil frit</i>	L-G-S
Langoustine	38
Jus van eekhoortjesbrood - aardpeer <i>Jus de cèpes - topinambour</i>	L
Schotse zalm - Saumon d'Ecosse	26
Gravlax van Schotse zalm - dille - bieslook - zure room <i>Gravlax de saumon d'Ecosse - aneth - ciboulette - crème aigre</i>	(L)
Royal Belgian Caviar "Osietra" (50 gram - 2cts)	85 pp
Nieuwe aardappel "Noirmoutier" - zure room <i>Pomme de terre nouvelle "Noirmoutier" - crème aigre</i>	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

Agnolotti 🍃	26
Butternut - buffel ricotta - gegrilde courgette en venkel - ras el hanout <i>Butternut - ricotta di bufala - courgette et fenouil au four - ras el hanout</i>	L-E-G
Simmenthal "Filet Pur"	53
Filet pur - peperroomsaus - verse frietjes - gemengd slaatje <i>Filet pur - sauce au poivre à la crème - frites - salade</i>	(L)
Supreme van kabeljauw - Suprême de Cabillaud	42
Prei - handgepelde Nieuwpoortse garnaal - Rieslingsaus <i>Poireaux - Crevettes éplûchées à la main - sauce au Riesling</i>	L-(S)
Kalfsniertjes - Rognons de veau	31
Boontjes - Parijse champignons - mosterd - frietjes <i>Haricots verts - champignons - sauce moutarde - frites</i>	L
Paling - Anguille	37
Groene peper - groene selder - verse frietjes <i>Poivre vert - céleri vert - frites</i>	

WILDGERECHTEN - PLATS GIBIERS

Fazant met witloof - Faisan aux chicons "Brabançonne"	46 pp
Op karkas gebraden - groene kool - boschampignons - kroketjes - jus (2cts) <i>Rôti sur carcasse - embeurrée de choux verts - champignons de bois - croquettes - jus (2 cts)</i>	L
Op karkas gebraden polderhaas - Rable de lièvre "Mondieu"	59 pp
Harlekijn - kroketjes - fine champagne - wildjus (2cts) <i>Arlequin - croquettes - fine champagne - jus (2cts)</i>	L
Polderhaas	
Civet van haas - wildgarintuur - aardappelkroketjes	36
<i>Civet de lièvre - saveurs d'automne - croquettes</i>	(L)

CHEF IAIN WITTEVRONGEL - "BESTE WILDGERECHT VAN BELGIE 1994"
"MEILLEUR PLAT DE GIBIER DE BELGIQUE 1994"

TAKE AWAY

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