

HAPJES - AMUSES

Buikspek - Poitrine de porc	21
Gelakt buikspek "Thai style" - zoetzuur gepekeld groentjes	So-(P)
<i>Poitrine de porc laquée "Thai style" - légumes aigre-doux</i>	
Courgette	15
Tempura van courgette uit de tuin - tapenade van zwarte olijven - harissa	G
<i>Tempura de courgette de notre potager - tapenade d'olives noires - harissa</i>	
Oesters - Huîtres	4,30
Cuvee de prestige n°4 - Frères Massez - Oléron - per stuk	S
<i>Cuvée Prestige n°4 - Frères Massé - Oléron - P/Pce</i>	
Ibericoham - Jambon Ibérico	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>	
Pijlinktvis - Calamares	18
Crispy inktvisringen - tartaarsaus	G
<i>Calamars croustillants - sauce tartare</i>	
Gerookte paling - Anguilles fumé	18
Bruschetta - crème van erwt	G-(L)
<i>Bruschetta - crème de petits pois</i>	

VOORGERECHTEN - ENTRÉES

Kalfskop - Tête de veau	24
Krokant gebakken - coulis van tomaat - olijf - kwartelei - kruidenslaatje	(E)
<i>Croustillant - coulis de tomates - olive - oeuf de caille - salades de fines herbes</i>	
Langoustine	36
Jus van gesmolten coeur de boeuf tomaat uit onze serres - basilicum	S-(L)
<i>Jus de tomates coeur de boeuf fondues de notre potager - basilic</i>	
Garnaal - Crevette	23
Huisgemaakte garnaalkroketten - gefrituurde peterselie	L-G-S
<i>Croquettes aux crevettes maison - persil frit</i>	
Bretoense artisjok - Artichaut Breton 🌿	26
Salade van artisjok - tomaat - basilicum - rucola - mozzarella - parmezaan - (ansjovis)	
<i>Salade d'artichaut - tomates - basilic - roquette - mozzarella - parmesan - (anchois)</i>	
Schotse zalm - Saumon d'Ecosse	25
Met dille gemarineerde zalm - yoghurt - avocado	(L)
<i>Saumon mariné au annet - yaourt - avocat</i>	
Royal Belgian Caviar "Osietra"	85 pp
Nieuwe aardappel "Noirmoutier" - zure room (50 gram - 2 cts)	L
<i>Pomme de terre nouvelle "Noirmoutier" - crème aigre (50 gram - 2cts)</i>	

HOOFDGERECHTEN - PLATS

Wortel - Carottes 🌿	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
Zonnevis - Saint Pierre	45
Tomaat - aubergine kaviaar - artisjok - basilicum - taboulé slaatje <i>Tomate - caviar d'aubergine - artichaut - basilic - salade de taboulé</i>	G
Vis van de dag - Poisson du jour	dagprijs
Nage van tomaat - venkel - dragon - zeekraal - nieuwe aardappel <i>Nage de tomates - fenouil - estragon - passe pierre - pommes de terre nouvelles</i>	
Gebakken zeeduivel - Lotte	39
Saffraan - inktvis - garnaal - broccoletti <i>Safran - calamars - crevettes - broccoletti</i>	L-S
Iberico lamscarré - Carré d'agneau Iberique "Premium"	56 pp
Gebraden met tijm - geroosterde groenten - lamsjus (per 2 of 3 cts) <i>Rôti au thym - légumes au four - jus d'agneau (par 2 ou 3 cts)</i>	(N-E)
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>	
Pluma	37
"Clamart" - ham - nieuwe aardappel - jus van rozemarijn <i>"Clamart" - jambon - pommes de terre nouvelles - jus au romarin</i>	

ONZE KLASSIEKERS - NOS CLASSIQUES

Holstein	45
Tagliata van contrefilet - rucola - kerstomaatjes - parmezaan - balsamico <i>Tagliata de contrefilet - roquette - tomates cerises - parmesan - balsamique</i>	
Kalfsniertjes - Rognons de veau	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)