

TO SHARE

Ibericoham - Jambon Ibérico	17 29
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>	
Parmezaan - Parmesan	14
Huisgemaakte kroketjes van gerijpte parmezaan <i>Croquettes de parmesan maison</i>	L-G
Oesters - Huîtres	4,90
Cuvee de prestige n°4 - Frères Massez - Oléron - per stuk <i>Cuvée Prestige n°4 - Frères Massé - Oléron - P/Pce</i>	S

VOORGERECHTEN - ENTRÉES

Kalfszwezerik - Ris de veau	38
Krokant gebakken - boschampionen - kalfjus gedeglaceerd met balsamico <i>Croustillant - champignons des bois - jus de veau déglacé au vinaigre balsamique</i>	(G)-L
Mossel - Moules	28
Soepje van mossel en saffraan - venkel - prei <i>Velouté de moules et safran - fenouil - poireaux</i>	S-L
Schotse zalm - Saumon d'Ecosse	29
Gemarineerde zalm met dille - verse kruidenkaas <i>Saumon mariné à l'aneth - fromage aux fines herbes</i>	(G)-(L)
Garnaal - Crevette	27
Huisgemaakte garnalkroketten - gefrituurde peterselie <i>Croquettes aux crevettes maison - persil frit</i>	G-L-S
Kwartelbiljetjes - Cuisses de caille	27
Gelakte kwartelbiljetjes "Thai style" - coleslaw - sesam <i>Cuisses de caille laquées "Thai style" - salade de chou blanc - sésam</i>	Se-So
Risotto 🌿	32
Risotto - eekhoorntjesbrood - knolselder - oude Parmezaanse kaas - salieboter <i>Risotto - cèpes - céleri-rave - vieux Parmesan - beurre à la sauge</i>	L

S = schaaldieren

L = lactose

G = gluten

🌿 = vegetarisch

N = noten

Se = Sesam

So = soja

E = Eieren

(Voor meer informatie over de allergenen kan u zich richten tot het zaalpersoneel)

HOOFDGERECHTEN - PLATS

VIS GERECHTEN - PLATS POISSONS

Dorade - Dorade grise	44
Coulis van tomaat - courgette - zeekraal - basilicum <i>Coulis de tomates - courgette - passe-pierre - basilic</i>	
Zeeduivel - Lotte	46
Filet van zeeduivel "paella style" - chorizo <i>Filet de lotte "paella style" - chorizo</i>	(G)
Zonnevis - Saint-Pierre	52
Girolles - spitskool - zachte curry <i>Crevettes éplûchées à la main - tomates - fenouil - beurre blanc au curry doux et safran</i>	L
Bretoense kreeft - Homard Breton	59
Gedecortiqueerde Bretoense kreeft - jus van gesmolten tomaat - groene asperges - basilicum <i>Homard Breton decortiqué - jus de tomates fondues - asperges vertes - basilic</i>	L-S

VLEES GERECHTEN - PLATS VIANDES

Lamsnavarin - Navarin d'agneau	41
Zomerse groenten - in de oven gegaarde aardappel met tijm en rozemarijn <i>Légumes printaniers - pommes rissolées au four au thym et au romarin</i>	
Duif - Pigeonneau Steenvoorde	48
Op karkas gebraden - jonge look - boontjes - jus van Cabernet Sauvignon azijn <i>Pigeonneau rôti - ail frais - haricots verts - jus déglacé au vinaigre de Cabernet Sauvignon</i>	L
Holstein "Contrefilet"	56 pp
Contrefilet - hofmeesterboter - gemengd slaatje - verse frietjes - (min 2 cts) <i>Contrefilet - beurre maître d'hôtel - salade - frites - (min 2 cts)</i>	(L)
Iberico pluma - Pluma Iberique	44
Gebraden met tijm - geroosterde groenten - tuinkruidenvinaigrette <i>Rôti au thym - légumes au four - vinaigrette aux fines herbes</i>	

Wij vragen u vriendelijk om uw keuze te beperken tot 3 verschillende hoofdgerechten 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.