

## 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>Oesters - Huîtres</b>	4,50
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>	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

<b>Kalfskop - Tête de veau</b>	26
Krokant gebakken - coulis van tomaat - olijf - kwartelei - kruidenslaatje <i>Croustillant - coulis de tomates - olive - oeuf de caille - salades de fines herbes</i>	(E)
<b>Kalfszwezerik - Ris de veau</b>	36
Girolles - snijboon - kalfsjus <i>Girolles - haricot vert - jus de veau</i>	G
<b>Garnaal - Crevette</b>	24
Huisgemaakte garnaalkroketten - gefrituurde peterselie <i>Croquettes aux crevettes maison - persil frit</i>	L-G-S
<b>Boschampignons - Champignon de bois</b> 🍄	28
Toast met eekhoorntjesbrood en girolles - gecarameliseerde ui - parmezaan - rucola <i>Toast aux cèpes et girolles - oignon caramélisé - parmesan - roquette</i>	L
<b>Schotse zalm - Saumon d'Ecosse</b>	26
Gravlax van Schotse zalm - dille - bieslook - zure room <i>Gravlax de saumon d'Ecosse - aneth - ciboulette - crème aigre</i>	(L)
<b>Royal Belgian Caviar "Osietra" (50 gram - 2cts)</b>	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

<b>Risotto</b> 🌿	26
Risotto met groene kruiden - courgette - venkel - scamorza - jus van jonge look <i>Risotto aux herbes vertes - scamorza - courgette - fenouil - jus de l'ail frais</i>	L
<b>Zonnevis - Saint Pierre</b>	47
Poivrade artisjok - girolles - blanke botersaus met zachte curry - bieslook <i>Artichaut poivrade - girolles - beurre blanc au curry doux - ciboulette</i>	L
<b>Pladijs - Filet de plie</b>	38
Handgepelde garnaal - Dugléré saus - Parijse champignons <i>Crevettes éplûchées à la main - sauce Dugléré - champignons de Paris</i>	L-(S)
<b>Gebakken zeeduivel - Lotte "a la Puttanesca"</b>	42
Olijf - ansjovis - tomaat - look - krokante kappertjes - fregola pasta <i>Olive - anchois - tomate - ail - câpres croustillantes - fregola pasta</i>	(G)
<b>Duif - Pigeonneau Steenvoorde</b>	45
Gebraden duifje - jonge look - jus van Cabernet Sauvignon azijn <i>Pigeonneau rôti - déglacé au vinaigre de Cabernet Sauvignon - ail frais</i>	L
<b>Simmenthal Kraaibiefstuk - Onglet</b>	37
Rode wijn sjalotsaus - tuinkers -verse frietjes <i>Sauce au vin rouge et à l'échalote - cressonette - frites</i>	

## ONZE KLASSIEKERS - NOS CLASSIQUES

<b>Holstein Contrefilet</b>	47 pp
Contrefilet - béarnaise - verse frietjes - gemengd slaatje (min 2 cts) <i>Contrefilet - béarnaise - frites - salade (min 2 cts)</i>	(L)
<b>Kalfsniertjes - Rognons de veau</b>	29
Boontjes - Parijse champignons - mosterd - frietjes <i>Haricots verts - champignons - sauce moutarde - frites</i>	L
<b>Paling - Anguille</b>	36
Groene peper - groene selder - verse frietjes <i>Poivre vert - céleri vert - frites</i>	

### TAKE AWAY

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