

ENTREES FROIDES KOUDE VOORGERECHTEN

Terrine campagnarde, compote d'oignons rouge moutardés et crème d'airelles € 15.50

Country-style terrine, rood uiencompote en cranberrycrème

Terrine de foie gras de canard en cuisson naturelle, chutney de pommes et caramel à la framboise € 18.00

Terrine van eendenlever natuur gekookt, chutney van appel en karamel van rode wijn met zachte kruiden

Filet de magret de canard fumé maison salade au raisin et sirop de fruits rouges €17.00

Huisgerookte eendenborstfilet, salade met druiven ensiroop van rood fruit

Saumon frais mariné, crudité d'hiver mayonnaise au curry léger € 17.50

Gemarineerde verse zalm, rauwe wintergroente, mayonaise met zachte curry

Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, jeunes pousses de salade et copeaux de vieux parmesan € 17.95

Carpaccio van rund met truffelolie, jong fris slaatje en oude parmezaa

ENTREES CHAUDES WARMES VOORGERECHTEN

Croquettes de crevettes grises « home made » et coulis de crustacés
Entrée € 18.20
Plat € 26.50

Huisbereide grijze garnalenkroketten met een coulis van schaaldieren

Voorgerecht : € 17.90 hoofdgerecht : € 25.90

Crème de potiron et petits lardon € 12.50

Roomsoep van pompoen en spekreepjes

SALADES/ SLAATJES

Mélange de salade aux crudités et petits croutons maison € 12.90

Mengeling van salade met rauwe groentenen huisgemaakte kleine korstjes

Salade de fromage de chèvre au miel, pain cramique et amendes effilés € 15.90

Salade van geitenkaas met honing, kramiek en versnipperde amandelen

VÉGE/ VEGETARISCH

Gnocchi de pommes de terre à la tomate, emmental rapé et pesto d'hiver € 14.90

Aardappel gnocchi met tomaat, geraspte Emmentaler kaas en winter pesto

Penne aux dés de légumes, sauce au fromage de mascarpone € 16.50

Penne met in blokjes gesneden groenten, kaassaus met mascarpone

Lasagne de légumes grillées, fondue de tomates et pesto de basilic € 16.90

Lasagne van gegrilde groentjes, tomatensaus en pesto van basilicum

VÉGAN

Légumes de saison en petits morceaux sautés à l'huile d'olive au curry léger € 15.90

Seizoengroenten in kleine stukjes, gebakken in olijfolie metzachte curry



VIANDES/VLEESGERECHTEN

Magret de canard rôti laqué au miel,
confiture d'oignons et sauce à l'orange € 21.50

**Geroosterde eendenborst gelakt met
honing, confituur van uien en
frambozensaus**

Carré d'agneau rôti au four, jus de viande
émulsionné au thym parfumé à l'ail, gâteau
de légumes façon « gratin » € 23.90

**Lamsribstuk in de oven gebakken
Vleesjusemulsie met tijm en
geparfumeerd met look, groentetaart
op gegratineerde wijze**

Entrecôte « Irish » grillée, sauce béarnaise ou
concassé de poivre, salade et frites fraîches
maison € 24.90

**Gegrild tussenribstuk "Irish", bearnaise
of pepersaus, frisse salade en frietje**

Côte de veau rôti, pomme de terre nature,
haricot à couper et jus de viande légèrement
écrémé € 24.50

**Gebraden kalfskotelet, natuur
aardappelen, snijbonen en vleesjus
lichtjes afgeroomd**

POISSONS / VIS

Filet de bar poêlé sur peau, risotto
compotée d'aubergine au coulis de
poissons € 22.50

**Zeewolf op zijnvel gebakken, risotto,
compote van aubergine met een
coulis van vis**

Nouilles aux scampis pochés au bouillon
de légumes et pesto de tomate à la
coriandre € 21.90

**Noedels met scampigepocheerd in
een bouillon van groenten en pesto
van tomaten met koriander**

Duo de solettes meunières, petite palette
de légumes du jour € 22.90

**Duo van gebakken tongetjes, meli
melo van groentjes van de dag**

Noix de Saint-Jacques poêlées, Mousse
de patate douce à l'huile de noix, beurre
blanc citronnelle € 28.90

**Gebakken sint-jakobsschelpen,
Mousse van zoete aardappel met
notenolie, blanke boter met
citroengras**

APÉRITIFS / APERITIEVEN

Martini Bianco / Rosso € 5.90

Porto rouge € 5.90

Porto blanc € 5.90

Sherry € 5.90

Suze € 5.90

Picon € 5.90

Met bier € 7.90

Met witte wijn € 7.90

Ricard € 5.90

Pineau des Charentes € 5.90

Campari orange pressée € 5.90

Cava « Don Jaime Brut » € 6.00

Vin mousseux d'Espagne, Sant Sadurni € 5.90

d'Anoia, la région de Penedès

Campari orange pressée € 7.90

Campari soda € 6.90

Half & Half € 6.50

Kir royal € 11.00

Champagne Pipper Heidsick

Kir € 5.90

BIÈRES / BIEREN

Blanche Vedett Extra White € 3.90

« Steendonk » 33cl

Vedett Extra Blond 33 cl € 3.90

Vedett 2,7° 33cl € 3.90

Duvel € 4.50

Chimay € 4.50

Orval € 4.50

La Chouffe € 4.50

Liefmans Kriek Brut € 4.90

Bière sans alcool – no alcohol € 3.70

Triple Westmalle Trappiste € 4.50

COCKTAILS

Blake (Vodka Noire Eristoff, citron vert et sucre
de canne) € 8.90

Caïpirinha / Caïpirinha Clara blue € 7.90

Caïpirissima € 7.90

Gin & Tonic € 7.90

Mojito € 7.90

Cuba Libre € 7.90

EN DOUCEUR / ZOET

Cava « Don Jaime Brut »

Le verre € 6.00

Btle € 35.00

