

WARME VOORGERECHTEN

Garnaalkroketten « Dolce 135 » / gefrituurde peterselie en raketsla / citroen	2 stuks 20.00 € 3 stuks 28.00 €
Brioche toast / Parijse champignons / boter met ganzenlever	17.00 €
Ravioli met kreeft en inkt van inktvis / emulsie van schaaldieren / spaghetti van courgette	26.00 €

KOUDE VOORGERECHTEN

Winter terrine / opgelegde augurken en ui / slaatje / toast / huisgemaakte uien konfijt	15.00 €
Tartare van gamba / komkommer / citroen / verse tuinkruiden / olijfolie / pannetje van zuurdesembrood	26.00 €
Een bord "Ibérico" ham, om te delen of alleen te consumeren	19.00 €

ONTDEKKINGSMENU 39.50 €

Witte asperges / mimosa van ei / Avruga / mayonnaise met kervel	18.00 €
–	
Lam carré / korst met verse kruiden / kaviaar van aubergine / gnocchi met Parmezaan	28.00 €
–	
Zoete Chocolade / praliné met nootjes / framboos	12.00 €

VAN DE ZEE

Goudbrasem / puree met zwarte olijven / pompoen / jonge ui / extra reine olie	28.00 €
Geroosterde zalm / ragout van paprika / kurk aardappelen / krokant schijfje ham / tonato saus	27.00 €
Gebakken tong "meunière" / pompoen / macademia noten / puree met bruine boter	35.00 €

VEGETARISCH

Seizoen kompositie van groenten	21.00 €
Risotto / Parijse champignons / verse spinazie / Parmezaan	21.00 €
Tatin van wortels / zoete aardappel / karamel met komijn / romige saus van linzen	18.00 €

SUGGESTIE

Dagschotel (alleen lunch)	14.50 €
---------------------------	---------

VAN HET PLATTELAND

Rundfilet / veldsla / rauw witloof / nootjes / frieten / Béarnaise saus	36.00 €
West-Vlaams rood rundstussenribstuk / veldsla / rauw witloof / nootjes / frieten / Béarnaise saus	30.00 €
Supreme van parelhoen / groene kool / bos paddenstoelen / kurk aardappelen met piment van Espelette / bruine jus met balsamico	23.00 €
Iberische Presa / gebraseerd witloof / salade met geraspte knolselder / purée met knolselder en truffel	29.00 €

DESSERTS

Tarte tatin / speculoosijs	12.00 €
Moelleux met chocolade 811 / vanille-ijs / exotische saus	12.00 €
Café gourmand	12.00 €
Dame blanche	12.00 €
Exotisch dessert / mango / passievrucht	12.00 €

KINDERMENU 15.00 €

Voor kinderen tot 12 jaar – Een gerecht, een dessert en een drankje inbegrepen. (Gelieve de kaart te vragen)

PER GLAS

CHAMPAGNE

Pol Roger Brut Réserve, Epernay	15.00 €
Pol Roger Rosé, Epernay	16.00 €

CAVA

Cava Rigol, Spanje	7.50 €
--------------------	--------

PROSECCO

Bosco del Merlo, Italië	8.50 €
-------------------------	--------

WITTE WIJN

Chardonnay, Gérard Bertrand, Languedoc, Frankrijk	6.50 €
Pinot Blanc, Gustave Lorentz, AOC, Alsace, France	10.00 €
Petit Chablis, Jean Marc Brocard, Burgundy, Frankrijk	9.00 €
Xarel lo, Catalonië, Spanje	7.00 €

ROSÉ WIJN

Gris Blanc, Gérard Bertrand, Languedoc, Frankrijk	7.00 €
Estandon Héritage, Côtes de Provence, Frankrijk	7.50 €

RODE WIJN

Vacqueyras, Côtes du Rhône, Frankrijk	8.00 €
Lignum negre, D.O. Penedès, Spanje	8.00 €
Jarrarte, Rioja DOC, Bodega Abel Mendoza, Spanje	10.00 €
Hautes Côtes de nuits Les Cloitres, Bouchard, Frankrijk	10.00 €

BIER SUGGESTIE

TAP

Stella Artois 25cl	4.50€
Stella Artois 33cl	5.50€
Stella Artois 50cl	7.50€
Leffe Blonde 25cl	5.75€
Leffe Blonde 33cl	6.25€
Hoegaarden Blanche 25cl	4.50€
Hoegaarden Blanche 50cl	7.50€

BUITENLANDS (FLES)

Carlsberg 25cl	5.50€
Corona 33cl	6.50€

SPECIALAAL (FLES)

Jupiler 0% 25cl (alcoholvrij)	4.50€
Delirium Tremens 33cl	6.00€
Kwak 33cl	6.00€
Orval 33cl	6.00€
Rocheport 33cl	6.00€
Westmalle Double 33cl	6.00€
Westmalle Triple 33cl	6.00€

LOKAAL (FLES)

Kriek Lindemans 25cl	5.00€
Framboise Lindemans 25cl	5.00€
Chimay Bleue 33cl	6.00€
Chimay Rouge 33cl	6.00€
Duvel 33cl	6.00€
Leffe Brune 33cl	6.00€
Val-Dieu Triple 33cl	6.00€
Bush Ambrée 33cl	6.00€
La Ramée Blonde 33cl	6.00€
La Chouffe 33cl	6.00€

SOFTS

Jus (Sinaasappel, grapefruit, perzik, appel, maracuja, ananas, banaan, tomaat etc.) 4.50€

Soda (Coca-cola – light/zero, Fanta Orange, Ice-tea, Schweppes, Sprite etc.) 4.50€

Plat water (Chaudfontaine) – Bruisend water (Chaudfontaine) ¼l: 4€ - ½l: 6.50€ - 1l: 9.00€