



# MENU

€ 40

## STARTER

*Flemish-style asparagus (3,7)*

## MAIN COURSE

*Fillet of Malines Cuckoo - mashed beans - carrots with leaves - sauce Sambre et Meuse (1,7)*

## DESSERT

*Strawberry tartlet (1,3,7,8)*

Allergens : 1) gluten 2) shellfish 3) eggs 4) fish 5) peanuts 6) soy 7) milk 8) nuts  
9) celeriac 10) mustard 11) sesame 12) SO<sub>2</sub> 13) lupin 14) mollusc 15) pork

WINE PACKAGE € 28

*1 glass of sparkling wine  
3 glasses of white wine  
and/or red wine*





# MENU

40 €

## ENTRÉE

*Asperges à la flammande (3,7)*

## PLAT

*Filet de Coucou de Malines - purée de fèves des marais -  
carottes fanes - sauce Sambre et Meuse (1,7)*

## DESSERT

*Tartelette aux fraises (1,3,7,8)*

allergènes : 1) gluten 2) crustacés 3) œufs 4) poisson 5) cacahuètes 6) soja 7) lait  
8) noix 9) céleri 10) moutarde 11) sésame 12) SO<sub>2</sub> 13) lupin 14) mollusque 15) porc

FORFAIT VIN 28 €

*1 coupe de mousseux  
3 verres de vin blanc  
et/ou rouge*





# MENU

€ 40

## VOORGERECHT

*Asperges op Vlaamse wijze (3,7)*

## HOOFDGERECHT

*Filet van Mechelse Koekoek - puree van bonen - wortelen met loof - saus Sambre et Meuse (1,7)*

## DESSERT

*Taartje met aardbeien (1,3,7,8)*

Allergenen : 1) gluten 2) schaaldieren 3) ei 4) vis 5) pindanoten 6) soja 7) melk 8) noten  
9) selder 10) mosterd 11) sesam 12) SO<sub>2</sub> 13) lupine 14) weekdier 15) varken

WIJNPAKKET € 28

*1 glas schuimwijn  
3 glazen witte wijn  
en/of rode wijn*

