

## HAPJES - AMUSES

<b>Buikspek - Poitrine de porc</b> Gelakt buikspek "Thai style" - zoetzuur gepekeld groentjes <i>Poitrine de porc laquée "Thai style" - légumes aigre-doux</i>	26 So-(P)
<b>Oesters - Huîtres</b> Cuvee de prestige n°4 - Frères Massez - Oléron - per stuk <i>Cuvée Prestige n°4 - Frères Massé - Oléron - P/Pce</i>	4,70 S
<b>Ibericoham - Jambon Ibérico</b> 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>	17   29
<b>Parmezaan - Parmesan</b> Huisgemaakte kroketjes van gerijpte parmezaan <i>Croquettes de parmesan maison</i>	14 L-G

## VOORGERECHTEN - ENTRÉES

<b>Rode biet - Bettrave Rouge</b> 🌿 Salade van rode biet - rode kool - yoghurt vinaigrette - rucola - ajuinkruid <i>Salade de bettrave rouge - chou rouge - vinaigrette au yaourt - roquette - sumac</i>	23 (L)
<b>Risotto</b> 🌿 Gerookte buffelmozzarella - radicchio tardivo - venkel - rode wijn <i>Mozzarella di bufala fumé - radicchio tardivo - fenouil - vin rouge</i>	27 L
<b>Sint Jakobsschelp - Coquille St. Jacques</b> Carpaccio - citroenvinaigrette - dille <i>Carpaccio - vinaigrette au citron - aneth</i>	31
<b>Eendenlever - Foie de Canard</b> Gebakken met "Cox" appel - gedeglanceerde jus met bosbessenazijn <i>Poêlé aux pommes fruits "Cox" - sauce déglacé au vinaigre de myrtilles</i>	39
<b>Garnaal - Crevette</b> Huisgemaakte garnaalkroketten - gefrituurde peterselie <i>Croquettes aux crevettes maison - persil frit</i>	25 L-G-S
<b>Royal Belgian Caviar "Osietra" (50 gram - 2cts)</b> Charlotte aardappel - zure room - dille <i>Pomme de terre Charlotte - crème aigre - aneth</i>	85 pp L

S = schaaldieren

L = lactose

G = gluten

🌿 = vegetarisch

N = noten

E = eieren

So = soja

Se = Sesam

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

## HOOFDGERECHTEN - PLATS

### VIS GERECHTEN - PLATS POISSONS

<b>Tong filet - Filet de sole</b>	54
Gepocheerde tongfilet - handgepelde garnaal - prei - Rieslingsaus <i>Filets de sole pochés - crevettes éplûchées à la main - poireaux - sauce au Riesling</i>	L-S
<b>Zeebaars - Bar de Ligne</b>	46
Krokant gebakken - boschampignons - met boter gemonteerde consommé <i>Croustillant - champignons de bois - consommé monté au beurre</i>	L
<b>Langoustine</b>	58
Mousseux van eekhoortjesbrood - knolselder <i>Mousseux aux champignons des bois - céleri-rave</i>	L
<b>Paling - Anguille</b>	37
Groene peper - groene selder - verse frietjes <i>Poivre vert - céleri vert - frites</i>	

### VLEES GERECHTEN - PLATS VIANDES

<b>Holstein "Contrefilet"</b>	53 pp
Contrefilet - pepersaus - gemengd slaatje - verse frietjes - (min 2 cts) <i>Contrefilet - sauce au poivre - salade - frites - (min 2 cts)</i>	(L)
<b>Kalfsnierjes - Rognons de veau</b>	32
Boontjes - Parijse champignons - Torhoutse mosterd - frietjes <i>Haricots verts - champignons de Paris - sauce moutarde de Torhout - frites</i>	L
<b>Lam - Agneau</b>	39
Tajine van lam - linzen - chorizo - labneh <i>Tajine d'agneau - lentilles - chorizo - labneh</i>	(L)
<b>Fazant met witloof - Faisan aux chicons "Brabançonne"</b>	52 p
Op karkas gebraden - groene kool - boschampignons - kroketjes - jus (2cts) <i>Rôti sur carcasse - embeurrée de choux verts - champignons de bois - croquettes - jus (2 cts)</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.