

HAPJES - AMUSES

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

VOORGERECHTEN - ENTRÉES

Rode biet - Bettrave Rouge 🍷	23
Salade van rode biet - rode kool - yoghurt vinaigrette - rucola - ajuinkruid <i>Salade de bettrave rouge - chou rouge - vinaigrette au yaourt - roquette - sumac</i>	(L)
Ravioli 🍷	26
Huisgemaakte ravioli - butternut - buffel ricotta - salieboter <i>Ravioli fait maison - butternut - ricotta di bufala - beurre au sauge</i>	L
Lotte Tonnato	29
Slaatje van linzen - tonijnsaus - venkel <i>Salade de lentilles - sauce au thon - fenouil</i>	
Schotse zalm - Saumon d'Ecosse	28
Gravlax van Schotse zalm - verse kruidenkaas - toast <i>Gravlax de saumon d'Ecosse - fromage aux fines herbes - toast</i>	(L)-(G)
Bretoense Kreeft - Homard Breton	38
Gedecortiqueerde Bretoense kreeft - knolselder - mousseux van boschampionns <i>Homard Breton decortiqué - céleri-rave - mousseux aux champignons des bois</i>	
Garnaal - Crevette	25
Huisgemaakte garnaalkroketten - gefrituurde peterselie <i>Croquettes aux crevettes maison - persil frit</i>	L-G-S
Royal Belgian Caviar "Osietra" (50 gram - 2cts)	85 pp
Charlotte aardappel - zure room - dille <i>Pomme de terre Charlotte - crème aigre - aneth</i>	L

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.

HOOFDGERECHTEN - PLATS

VIS GERECHTEN - PLATS POISSONS

Tong filet - Filet de sole	54
Gepocheerde tongfilet - handgepelde garnaal - prei - Rieslingsaus <i>Filets de sole pochés - crevettes éplûchées à la main - poireaux - sauce au Riesling</i>	L-S
Zeebaars - Bar de Ligne	48
Tomaat, zoete paprika, courgette en venkel uit onze tuin - tabouleh <i>Tomate, poivron doux, courgette & fenouil de notre potager - tabouleh</i>	
Zeeduivel - Lotte	44
Courgette uit de tuin - saffraan aardappel - saus met zachte Colombo curry <i>Courgette de notre potager - pomme de terre au safran - jus au curry doux</i>	L

VLEES GERECHTEN - PLATS VIANDES

Holstein "Contrefilet"	53 pp
Contrefilet - pepersaus - gemengd slaatje - verse frietjes - (min 2 cts) <i>Contrefilet - sauce au poivre - salade - frites - (min 2 cts)</i>	(L)
Kalfsniertjes - Rognons de veau	32
Boontjes - Parijse champignons - Torhoutse mosterd - frietjes <i>Haricots verts - champignons de Paris - sauce moutarde de Torhout - frites</i>	L
Duif - Pigeonneau Steenvoorde	46
Gebraden duifje - jonge look - boontjes - jus van Cabernet Sauvignon azijn <i>Pigeonneau rôti - ail frais - haricots verts - déglacé au vinaigre de Cabernet Sauvignon</i>	(L)
Iberico varkenshaasje - Filet mignon de porc Iberique	39
Girolles - koolrabi - met boter afgewerkte consommé - broccoletti - kroketjes <i>Girolles - chou-rave - consommé monté au beurre - broccoletti - croquettes</i>	L-(G)

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.

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)