

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)
Risotto 🍷	27
Gerookte buffelmozzarella - radicchio tardivo - venkel - rode wijn <i>Mozzarella di bufala fumé - radicchio tardivo - fenouil - vin rouge</i>	L
Sint Jakobsschelp - Coquille St. Jacques	31
Carpaccio - citroenvinaigrette - dille <i>Carpaccio - vinaigrette au citron - aneth</i>	
Eendenlever - Foie de Canard	39
Gebakken met "Cox" appel - gedeglaceerde jus met bosbessenazijn <i>Poêlé aux pommes fruits "Cox" - sauce déglacé au vinaigre de myrtilles</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	46
Krokant gebakken - witloof - aardpeer - rode wijn sjalotboter - natuur aardappel <i>Croustillant - chicon - topinambour - beurre à l'échalote au vin rouge</i>	L
Langoustine	58
Mousseux van eekhoortjesbrood - knolselder <i>Mousseux aux champignons des bois - céleri-rave</i>	L
Paling - Anguille	37
Groene peper - groene selder - verse frietjes <i>Poivre vert - céleri vert - frites</i>	

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)
Kalfsnierjes - Rognons de veau	32
Boontjes - Parijse champignons - Torhoutse mosterd - frietjes <i>Haricots verts - champignons de Paris - sauce moutarde de Torhout - frites</i>	L
Fazant - Faisan	37
Ravioli van fazant - boschampignons - schorseneer - fine champagnesaus <i>Ravioli de faisan - champignons de bois - salsifis - sauce fine champagne</i>	L-G
Polderhaas - Lièvre des Polders	38
Civet van haas - wildgarintuur - aardappelkroketjes <i>Civet de lièvre - saveurs d'automne - 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)