BIJ HET APERITIEF (2 personen)

Regionale charcuterie
Met onder andere : Ardense ham, Ardense terrine, witte en zwarte worst…
(minimum 5 keuzes)
22.00€

Gemengd visbord
Met onder andere : Rillettes van zalm, calamar à la Romana, roze garnalen, accras van kabeljauw…
(volgens beschikbaarheid)
22.00€

DE VOORGERECHTEN

De klassieke rundscarpaccio
In medaillons gepresenteerd, rucola en zongedroogde tomaten, oude Cantal kaas
19.00€

Romige veloute van eekhoorntjesbrood met ravioli van nieroogkreeftjes
Met groentjes en jonge scheuten
18.00€

Duo van kaaskroketten met oude Brugse kaas
Slaatje en balsamico
1 st 12.00€ - 2 st 16.00€

Gravad lax van zalmforel
Rode biet, verse kaas en Granny Smith appel
18.50€

Kroket van fazant
Herftslaatje en truffelvinaigrette
1 st 14.50€ - 2 st 19.50€

Gezouten panna cotta met butternut pompoen
Parmesaanse kaas, chips van pompoen en paddestoelen, geroosterde nootjes.
16.00€

DE HOOFDSCHOTELS

Rundshaas +- 230gr
Gemengd slaatje en frietjes
36€
Groen pepersaus, paddestoelensaus of hofmeesterboter 3.00€

Hammetje
In bouillon gegaard, sausje met Riesling en mosterd Meaux, mesclun slaatje en frietjes
27.50€

Spek
Gekruid en traag gegaard, gremolata met geconfijte look en gebakken butternut, linzen
24.50€

Haasje van Mechelse koekoek
Gevuld met morieljes en eendenleverpastei, raapselder en kalfsjus..
27.50€

Verse tagliatelli
Met bospaddestoelen en witte truffelolie.
23.50€

Ravioli van kreeft
Kleingesneden groentjes, romige bisque en chutney van gember
27.00

Klassieke huisbereide gehakte biefstuk
Frietjes en salade
28.00€

Huisgemaakte balletjes in tomatensaus.
Frietjes
22.00€

Koninginnehapje van hoevekip.
Frietjes
25.00€

Spaghetti bolognaise
18.00€

VISGERECHTEN

Haasje van zeebaars
Met spinazie, kreeftensaus en foreleitjes, natuuraardappelen
27.50€

Romige veloute van eekhoorntjesbrood met ravioli van nieroogkreeftjes
Met groentjes en jonge scheuten
27.50€

LES SALADES

César salade (of veggie variant)
Gebakken gevogelte, anchovis, hardgekookt ei, Parmesaanse kaas, broodkorstjes
23.00€

Gerookte zalm
Bietjes en gebakken venkel, mierikswortelsaus
24.50€

DESSERTEN

Lauwwarm chocoladetaartje
Ijs met roze koekjes uit Reims en marc de Champagne
12.00€

Crème brûlée
Met vanille uit Madagascar
10.00€

Dame blanche
11.00€

Gebakken vijgen
Met kruiden, vijgensorbet, romige mascarpone en amandelcrumble
12,00 €

Kaasbord
Petit Vivier à la Livèche, Chèvre Cendré, Calendroz en Falaen
15.00€

Panna cotta met pistachenootjes
Frambozencoulis.10,00 €

LE COIN DES ENFANTS

Balletjes in tomatensaus
Frietjes
14.00€

Spaghetti bolognaise
13.00€

Huisgemaakte nuggets van hoevekip (5st)
Slaatje en frietjes
12.50€

Koninginnehapje van hoevekip.
Frietjes
15.00€

SUPPLEMENTEN

Frietjes

3.00€

Grenaille aardappelen

3.00€

Pasta

3.00€

Gemengde salade

5.00€

Groen pepersaus, paddestoelensaus of hofmeesterboter 3.00€

Sommige garnituren kunnen variëren in functie van beschikbaarheid.

De garnituren, groenten en sauzen van de gerechten kunnen niet onderling verwisseld worden !!