

TO SHARE

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
Buikspek - Poitrine de porc	27
Gelakt buikspek "Thai style" - zoetzuur gepekeld groentjes <i>Poitrine de porc laquée "Thai style" - légumes aigre-doux</i>	So-(P)

VOORGERECHTEN - ENTRÉES

Oesters - Huîtres	30
Cuvee de prestige n°4 - Frères Massez - Oléron - 6 stuks <i>Cuvée Prestige n°4 - Frères Massé - Oléron - 6 pièces</i>	S
Schotse zalm - Saumon d'Ecosse	29
Gemarineerde zalm met dille - verse kruidenkaas <i>Saumon mariné à l'aneth - fromage aux fines herbes</i>	(G)-(L)
Sint-Jakobsschelp - Coquille St. Jacques	34
Carpaccio van coquilles - dille - zure room - citroen <i>Carpaccio de coquille St. Jacques - aneth - crème aigrelette - citron</i>	(L)
Eendenlever - Foie de canard	34
Terrine van eendenlever - gekonfijte ui - toast <i>Terrine de foie de canard - confit d'oignons - toast</i>	
Garnaal - Crevette	27
Huisgemaakte garnalkroketten - gefrituurde peterselie <i>Croquettes aux crevettes maison - persil frit</i>	G-L-S
Kalfszwezerik - Ris de veau	38
Krokant gebakken - boschampignons - kalfjus gedeglaceerd met balsamico <i>Croustillant - champignons des bois - jus de veau déglacé au vinaigre balsamique</i>	(G)-L
Royal Belgian Caviar "Osietra" (50 gram - 2cts)	85 pp
Charlotte aardappel - zure room - dille <i>Pomme de terre Charlotte - crème aigrelette - 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

Tarbot - Turbot	56
Gebakken tarbot - karnemelksmeus - handgepelde garnaal - prei <i>Turbot poêlé - purée au lait battu - crevettes épluchées à la main - poireaux</i>	L
Zeeduivel - Lotte	46
Risotto - mousseux van champignons - knolselder - oude Parmezaan <i>Risotto - mousseux de champignons - céleri-rave - vieux Parmesan</i>	L
Paling - Anguille	39
Groene peper - groene selder - verse frietjes <i>Poivre vert - céleri vert - frites</i>	
Langoustines & Coquilles	54
Nage van gebakken langoustines en coquilles - fijne groentjes <i>Nage de langoustines et coquilles poêlées - petits légumes</i>	L-S

VLEES GERECHTEN - PLATS VIANDES

Fazant - Faisan	54
Op karkas gebraden - witloof - groene kool - boschampignons - kroketjes - jus (2cts) <i>Rôti sur carcasse - embeurrée de choux verts - champignons des bois - croquettes - jus (2 cts)</i>	L
Lamsnavarin - Navarin d'agneau	41
Linzen - broccolini - chorizo - in de oven gegaarde aardappel met tijm en rozemarijn <i>Lentilles - broccolini - chorizo - pommes rissolées au four au thym et au romarin</i>	
Kalfsniertjes - Rognons de veau	32
Boontjes - Torhoutse mosterd - frietjes <i>Haricots verts - sauce moutarde de Torhout - frites</i>	L
Holstein "Contrefilet"	56 pp
Contrefilet - pepersaus - gemengd slaatje - verse frietjes - (min 2 cts) <i>Contrefilet - sauce au poivre - salade - frites - (min 2 cts)</i>	(L)

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

P = Pinda

Se = Sesam

So = soja

E = Eieren

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