

## TO SHARE

<b>Ibericoham - Jambon Ibérico</b>	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>	
<b>Parmezaan - Parmesan</b>	14
Huisgemaakte kroketjes van gerijpte parmezaan <i>Croquettes de parmesan maison</i>	L-G
<b>Oesters - Huîtres</b>	4,90
Cuvee de prestige n°4 - Frères Massez - Oléron - per stuk <i>Cuvée Prestige n°4 - Frères Massé - Oléron - P/Pce</i>	S

## VOORGERECHTEN - ENTRÉES

<b>Kwartelbiljetjes - Cuisses de caille</b>	27
Gelakte kwartelbiljetjes "Thai style" - coleslaw - sesam <i>Cuisses de caille laquées "Thai style" - salade de chou blanc - sésame</i>	Se-So
<b>Kalfszwezerik - Ris de veau</b>	36
Krokant gebakken - boschampignons - look - peterselie <i>Croustillant - champignons des bois - ail - persil</i>	(G)-L
<b>Schotse zalm - Saumon d'Ecosse</b>	28
Gemarineerde zalm - chili - gember - komkommer - Granny Smith <i>Saumon mariné - piment - gingembre - concombre - Granny Smith</i>	
<b>Tonijn - Thon</b>	31
Tartaar van tonijn - soja - zoetzuur gepekeld groentjes - zeekraal <i>Tartare de Thon - soja - légumes aigres-doux - zeekraal</i>	So
<b>Pijlinktvis - Calamars</b>	32
Kort geschroeid - look - tomaat - peterselie - zoete puntpaprika <i>Snacké à l'ail - tomates - persil - poivron doux</i>	
<b>Cœur de bœuf tomaat - tomates cœur de bœuf</b> 	28
Tomaat uit onze eigen serres - Mozzarella di Bufala DOP - balsamicoazijn van appel <i>Tomates de notre potager - Mozzarella di Bufala DOP - balsamic de pommes tardives</i>	L-(G)

S = schaaldieren

L = lactose

G = gluten

 = vegetarisch

N = noten

Se = Sesam

So = soja

E = Eieren

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

## HOOFDGERECHTEN - PLATS

### VIS GERECHTEN - PLATS POISSONS

<b>Dorade - Dorade grise</b>	44
Coulis van tomaat - courgette - zeekraal - basilicum <i>Coulis de tomates - courgette - passe-pierre - basilic</i>	
<b>Zeeduivel - Lotte</b>	46
Filet van zeeduivel "paella style" - chorizo <i>Filet de lotte "paella style" - chorizo</i>	(G)
<b>Zonnevis - Saint-Pierre</b>	52
Girolles - spitskool - beurre blanc au vermouth - aardappelmousseline <i>Girolles - chou pointu - beurre blanc au vermouth - mousseline de pommes de terre</i>	L
<b>Bretoense kreeft - Homard Breton</b>	59
Gedecortiqueerde Bretoense kreeft - jus van gesmolten tomaat - groene asperges - basilicum <i>Homard Breton decortiqué - jus de tomates fondues - asperges vertes - basilic</i>	L-S

### VLEES GERECHTEN - PLATS VIANDES

<b>Lamsnavarin - Navarin d'agneau</b>	41
Zomerse groenten - in de oven gegaarde aardappel met tijm en rozemarijn <i>Légumes printaniers - pommes rissolées au four au thym et au romarin</i>	
<b>Duif - Pigeonneau Steenvoorde</b>	48
Op karkas gebraden - jonge look - boontjes - jus van Cabernet Sauvignon azijn <i>Pigeonneau rôti - ail frais - haricots verts - jus déglacé au vinaigre de Cabernet Sauvignon</i>	L
<b>Holstein "Contrefilet"</b>	56 pp
Contrefilet - béarnaise - gemengd slaatje - verse frietjes - (min 2 cts) <i>Contrefilet - béarnaise - salade - frites - (min 2 cts)</i>	(L)
<b>Iberico pluma - Pluma Iberique</b>	44
Gebraden met tijm - geroosterde groenten - tuinkruidenvinaigrette <i>Rôti au thym - légumes au four - vinaigrette aux fines herbes</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.