

voorgerechten - entrées

HAMACHI, SASHIMI MET GEROOKTE PALING, KOMKOMMER,
GROENE APPEL EN SISHO-DASHI 28 EURO

HAMACHI, SASHIMI, ANGUILE FUMÉ, CONCOMBRE,
POMME VERTE ET DASHI DE SISHO

ST-JACOBSVRUCHT, GEBAKKEN MET HERFSTSALADE,
ESCABÈCHE VAN CHAMPIGNONS, IBERICOHAM EN HAZELNOOT 36 EURO

NOIX DE ST-JACQUE, POÊLÉE, SALADE AUTOMNALE,
ESCABÈCHE DE CHAMPIGNONS, JAMBON IBERIQUE ET NOISETTE

GANZELEVER, TERRINE MET COMPOT VAN
KWEETPEER EN VANILLE, BRIOCHEBROOD 27 EURO

FOIE D'OIE, TERRINE AVEC COMPOTE DE COING ET VANILLE,
PAIN BRIOCHE

ESCA-BAR, DRIE BEREIDINGEN VOLGENS SEIZOEN
"TO SHARE" (2PERS) 60 EURO

ESCA-BAR, TROIS PRÉPARATIONS À PARTAGER
SELON LA SAISON (2 CVTS)

OESTERS "GILLARDEAU",
6 STUKS NATUUR OP IJS 32 EURO

3 STUKS , GEMARINEERD EN OP SMAAK GEBRACHT 18 EURO

HUITRES "GILLARDEAU",
6 PIECES NATURE SUR GLACE

3PIÈCES, MARINÉE AU DIVERS CONDIMENT

GARNAALKROKETTEN "HOME MADE", PETERSELIE EN CITROEN 20 EURO

CROQUETTE AUX CREVETTES "PRÉPARATIONS MAISON",
PERSIL ET CITRON

SPAGHETTINI MET BOSCHAMPIGNONS, HERFSTRUFFEL
EN PARMESAN 32 EURO

SPAGHETTINI, AUX CHAMPIGNONS DES BOIS,

TRUFFE AUTOMNALE ET PARMESAN

ONZE DAGELIJKS TAAK BESTAAT UIT HET SELECTIONEREN EN BEREIDEN VAN DE BESTE PRODUCTEN
VOOR U, DAARDOOR ZIJN WIJZIGINGEN MOGELIJK. BEDANKT VOOR UW VERTROUWEN.

CHAQUE JOUR NOUS SELECTIONNONS ET PRÉPARONS LES MEILLEURS PRODUITS POUR VOUS.
UN CHANGEMENT EST POSSIBLE. MERCI POUR VOTRE CONFIANCE.

hoofdgerechten - plats

| | |
|--|---------|
| KABELJAUW , SPITSKOOL, POMOEN EN NOORDZEEKRAB, BOUILLON VAN COLOMBO-CURRY ET COCOS | 38 EURO |
| CABILLAUD , CHOU POINTU, POTIRON ET CRABE DE LA MER DU NORD, BOUILLON DE CURRY COLOMBO ET NOIX DE COCO | |
| ZEEBAARS , EEKHOORNTJESBROOD MET MISO, VENUSSCHELP, FREGOLA MET TOMAAT, JONGE SPINAZIE EN ZACHTE LOOK | 42 EURO |
| BAR DE LIGNE , CÈPES ET MISO, PRAIRE, FRÉGOLA ET TOMATES, JEUNE ÉPINARD ET AIL NOIR | |
| TARBOT , AARDPEER, WITLOF, HOORN DES OVERVLOEDS EN JUS VAN KREEFT | 45 EURO |
| TURBOT , TOPINAMBOUR, CHICON, TROMPETTE DE LA MORT ET JUS DE HOMARD | |
| WILDE EEND , GEPOFTE RODE BIET, SPELT, PROVENCE-VIJGEN, BOSBESSEN EN JUS BANYULS | 38 EURO |
| CANARD SAUVAGE , BETTERAVE AU FOUR, ÉPEAUTRE, FIGUES DE PROVENCE, MYRTILLES ET JUS BANYULS | |
| PATRIJS , GEBRADEN IN WIJNBLAD, GECARAMELISEERDE APPEL, VEENBESSEN EN KNOLSELDER | 45 EURO |
| PERDREAU , RÔTI À LA FEUILLE DE VIGNE, POMME CARAMELISÉE, AIRELLES ET CELERI-RAVE | |
| WEST-VLAAMS ROOD RUND , TUSSENRIJSTUK, GEMENGDE SLA, FIJNE FRIETJES, CHORON OF PEPERSAUS | 37 EURO |
| BOEUF"ROUGE DE FLANDRES" , ENTRECÔTE, SALADE MIXTE, POMMES ALLUMETTES, SAUCE CHORON OU POIVRE CRÈME | |

MARKTMENU 3-GANGEN - MENU DU MARCHÉ 60 EURO

(GEEN 3-GANGEN MENU OP ZATERDAGAVOND EN FEESTDAGEN)
(PAS DE MENU 3 SERVICES LE SAMEDI SOIR ET JOURS FÉRIÉS)

MARKTMENU 4-GANGEN - MENU DU MARCHÉ 70 EURO

MARKTMENU 5-GANGEN - MENU DU MARCHÉ 80 EURO

(MET KAAS / AVEC FROMAGES)

CREATIES EN SPECIALITEITEN VAN HET MOMENT - DE MENU WORDT GESERVEERD PER TAFEL
MENU DU MARCHÉ - CREATIONS ET SPÉCIALITÉS DU MOMENT - MENU SERVIS POUR
L'ENSEMBLE DE LA TABLE

escabèche

DESSERTS

nagerechten - desserts

| | |
|--|---------|
| APPEL EN KARMEL , BEREIDINGEN VAN APPEL MET CREMEUX VAN KARMEL, YUZU EN SPECERIJENCAKE | 15 EURO |
| POMME ET CARMEL , PRÉPARATION DE POMME ET CRÉMEUX DE CARMEL, YUZU ET CAKE AUX ÉPICES | |
| ANANAS EN PISTACHE , BABA-BISCUIT, ESPUMA VAN KOKOS EN SOEPJE VAN LIMOEN | 15 EURO |
| ANANAS ET PISTACHE , BABA BISCUIT, ESPUMA DE NOIX DE COCO ET SOUPE DE CITRON VERT | |
| BEREIDING VAN CHOCOLADE , SMAKEN VAN KOFFIE, TONKA EN VANILLE | 16 EURO |
| PRÉPARATION AU CHOCOLAT , GOÛT AU CAFÉ, TONKA ET VANILLE | |
| DAME BLANCHE | 14 EURO |
| KAAS | 18 EURO |
| FROMAGES | |

dessertwijnen per glas - vins de desserts

| | |
|---|---------|
| DOMAINE SAINT-LANNES, PRÉLUDE D'HIVER, CÔTES DE CASCOGNE 2012 | 10 EURO |
| DON PX GRAN RESERVA 1985 | 10 EURO |
| APASIONADO DE JOSÉ PARIENTE 2013 | 11 EURO |
| KRACHER AUSLESE MUSKAT OTTONEL | 12 EURO |

thee/kruidenthee - thé/infusions

6 EURO

CEYLON - DARJEELING - EARL GREY - JAMIJN/JASMIN - THEE VAN HET HUIS
GROENE THEE - LINDE - MUNT - IJZERKRUID - ROZEBOTTEL - JASMIJN - KAMILLE
MÉLANGE MAISON - THÉ VERT - TILLEUL - MENTHE - VERVEINE - ÉGLANTIER - CAMOMILLE

koffie - cafés

6 EURO

| | |
|------------------------------------|---------|
| DUBBELE ESPRESSO - DOUBLE ESPRESSO | 7 EURO |
| CAPPUCCINO | 7 EURO |
| IRISH - ITALIAN - FRENCH COFFEE | 12 EURO |