

voorgerechten - entrées

ZALM , TATAKI, CREME VAN SOJA, GRANITÉ VAN WASABI EN ALGENKROEPOEK	27 EURO
SAUMON , TATAKI, CRÈME DE SOJA, GRANITÉ DE WASABI ET KROUPOUK AUX ALGUES	
RUND , TARTAAR , BEREIDINGEN VAN ASPERGES MET BASILICUM, TOMAAT EN PARMESAN	28 EURO
BOEUF , TARTARE, PRÉPARATIONS AUX ASPERGES ET BASILIC, TOMATES ET PARMESAN	
LANGOUSTINE , GEBAKKEN EN GEMARINEERD, JONGE BLOEMKOOL, PANNA COTTA VAN ZEEËGEL, PISTACHE-OLIE	38 EURO
LANGOUSTINE , POELÉE ET MARINÉE, JEUNE CHOU-FLEUR, PANNA COTTA AUX OURSINS, HUILE DE PISTACHE	
ESCABAR "TO SHARE" , DRIE BEREIDINGEN VOLGENS SEIZOEN (2 PERS)	30 EURO P.P
ESCABAR "À PARTAGER" , TROIS PRÉPARATIONS SELON LA SAISON (2CTS)	
KONINGSKRAB , IN EEN BOUILLON VAN COCOS, GEMBER EN LIMOENBLAD, ASPERGES EN DASLOOK	35 EURO
CRABE ROYAL , DANS UN BOUILLON DE NOIX DE COCOS, GINGEMBRE ET FEUILLE DE LIME, ASPERGES ET AIL DES OURS	
GARNAALKROKETTEN "HOME MADE" PETERSELIE EN CITROEN	20 EURO
CROQUETTES AUX CREVETTES "HOME MADE" PERSIL ET CITRON	

ONZE DAGELIJKS TAAK BESTAAT UIT HET SELECTIONEREN EN
BEREIDEN VAN DE BESTE PRODUKTEN 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

DORADE , OP VEL GEBAKKEN, COURGETTE MET PESTO, ARTISJOK POIVRADE EN TOMAAT	36 EURO
DAURADE , CUIT SUR PEAU, COURGETTE AU PESTO, ARTICHAUT POIVRADE ET TOMATES	
ROG , MEUNIÈRE GEBAKKEN, JONGE SPINAZIE EN LENTEUI, ZEEKRAAL EN KAPPERS	35 EURO
RAIE , CUIE MEUNIÈRE, JEUNE ÉPINARD, JEUNES OIGNONS, SALICORNE ET CÂPRES	
TARBOT , GEGRILD, ASPERGES, DOPERWTEN, GRIJZE GARNALEN, JUS VAN SCHAALDIEREN EN IJZERKRUID	46 EURO
TURBOT , GRILLÉ, ASPERGES, POIS DE JARDIN, CREVETTES GRISES, JUS DE CRUSTACÉS ET VERVEINE	
LAMZADEL , GEROOSTERD MET TAJINE GROENTEN, GREMOLATA EN QUINOA	36 EURO
SELLE D'AGNEAU , GRILLÉ, TAJINE DE LÉGUMES, GREMOLATA ET QUINOA	
KALFSRIB , BEREID IN HOOI, TUINBONEN EN MORILLES (2 PERS)	38 EURO P.P.
CÔTE DE VEAU , PRÉPARATION AU FOIN, FÈVES DES MARAIS ET MORILLES (2 CTS)	
"WEST-VLAAMS ROOD" RUND , GEMENGDE SLA, FIJNE FRIETJES EN CHORONSAUS OF PEPERSAUS	36 EURO
BOEUF "ROUGE DE FLANDRES" , SALADE MIXTE, POMME 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

RABARBER EN AARDBEI , MASCARPONE-IJS, CRUMBLE VAN AMANDEL EN GEMBERCONFIT	15 EURO
RHUBARBE ET FRAISE , GLACE MASCARPONE, CRUMBLE AUX AMANDES, CONFIT DE GINGEMBRE	
MANGO EN ALOË VERA , SOEPJE VAN LIMOEN, BOMBE VAN WITTE CHOCOLADE EN GEPOFTE RIJST	15 EURO
MANGUE ET ALOË VERA , SOUPE DE CITRON VERT, BOMBE DE CHOCOLAT BLANC ET RIZ SOUFFLE	
CHOCOLADE , BISCUIT VAN GROENE THEE, PISTACHE, FRAMBOOS EN IJS VAN YUZU	16 EURO
CHOCOLAT , BISCUIT DE THÉ VERT, PISTACHE, FRAMBOISE ET GLACE AU YUZU	
DAME BLANCHE	14 EURO
KAAS	18 EURO
FROMAGE	

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

CEYLON - DARJEELING - EARL GREY - JAMIJN/JASMIN - THEE VAN HET HUIS	6 EURO
GROENE THEE - LINDE - MUNT - IJZERKRUID - ROZEBOTTEL - JASMIJN - KAMILLE	
MÉLANGE MAISON - THÉ VERT - TILLEUL - MENTHE - VERVEINE - ÉGLANTIER - CAMOMILLE	

koffie - cafés

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