

voorgerechten - entrées

ST-JACOBSVRUCHT , GEMARINEERD EN GEBAKKEN, BLOEMKOOL, PERSIMMON EN CRÈME VAN ZEEËGEL NOIX DE SAINT-JACQUES , MARINÉE ET POÊLÉE, CHOU FLEUR, KAKI ET CRÈME D'OURSIN	34 EURO
ZALM , TATAKI, DAIKON, ALGENSALADE, CRÈME VAN WASABI EN GEMBERSALSA SAUMON , TATAKI, DAIKON, SALADE AUX ALGUES, CRÈME DE WASABI ET SALSA DE GINGEMBRE	27 EURO
ESCA-BAR "TO SHARE" , DRIE BEREIDINGEN VOLGENS SEIZOEN	64 EURO (2 PERS)
ESCA-BAR "À PARTAGER" , TROIS PRÉPARATIONS SELON LA SAISON	64 EUROS (2 CTS)
ZEEUWSE PLATTE OESTER , 'OOOO' 6 STUKS NATUUR OP IJS	35 EURO
3 STUKS GEMARINEERD EN OP SMAAK GEBRACHT	20 EURO
HUITRES PLATTE DE ZÉLANDE , 'OOOO' 6 PIÈCES NATURE SUR GLACE	35 EURO
3 PIÈCES MARINÉE AU DIVERS CONDIMENT	20 EURO
GARNAALKROKETTEN "HOME MADE" , PETERSELIE EN CITROEN	20 EURO
CROQUETTE AUX CREVETTES "PRÉPARATIONS MAISON" , PERSIL ET CITRON	
TERRINE VAN GANZELEVER , KWEEPEER, RODE UI EN BRIOCHE FOIE D'OIE , TERRINE , COING, OIGNONS ROUGE ET BRIOCHE	29 EURO

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

ZEEBAARS , LICHT GEROOKT, PAKSOI, APPEL EN PASTINAAK BAR DE LIGNE , LÉGÈREMENT FUMÉ, PAKSOI, POMME ET PANAI	42 EURO
ZEETONG , ALGENBOTER, PREI, ZEEGROENTEN EN GEPOCHEERDE OESTER SOLE , BEURRE AUX ALGUES, POIREAU, LÉGUMES DE MER ET HUITRE POCHÉE	48 EURO
WILDE TARBOT , SAVOOIKOOL, GIROLLEN EN WINTERTRUFFEL TURBOT SAUVAGE , CHOU DE SAVOIE, GIROLLES ET TRUFFE D'HIVER	45 EURO
HERT , AARDPEER, RODE BIET, HOORN DES OVERVLOED EN JUS VAN TRUFFEL CERF , TOPINAMBOURG, BETTERAVE ROUGE, TROMPETTE DE LA MORT ET JUS DE TRUFFE	42 EURO
FAZANT "À LA BRABANÇONNE" MET WITLOF FAISANT "À LA BRANBAÇONNE" AUX CHICONS	74 EURO (2 PERS) 74 EUROS (2CTS)
FAZANT "FINE CHAMPAGNE" ROOMSAUS FAISANT "À LA FINE CHAMPAGNE"	78 EURO (2PERS) 78 EURO (2CTS)
WEST-VLAAMS ROOD RUND , TUSSENRIJBSTUK, GEMENGDE SLA, FIJNE FRIETJES, CHORON OF PEPERSAUS BOEUF"ROUGE DE FLANDRES" , ENTRECÔTE, SALADE MIXTE, POMMES ALLUMETTES, SAUCE CHORON OU POIVRE CRÈME	38 EURO

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

MONT-BLANC , KASTANJE, PEER, VANILLE EN RHUM	15 EURO
MONT-BLANC , CHATAIGNE, POIRE, VANILLE ET RHUM	
BOUNTY , DONKERE CHOCOLADE, KOKOS, LYCHEE EN JASMIJNTHEE	15 EURO
BOUNTY , CHOCOLAT FONDANT, NOIX DE COCO, LYCHEE ET THÉ JASMIN	
CITRUS , MANDARIJN, WITTE CHOCOLADE, CITRUS EN ZOETHOUT	15 EURO
AGRUMES , MANDARINE, CHOCOLAT BLANC, AGRUMES ET RÉGLISSE	
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 - ROZEBOTTTEL - 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