

voorgerechten - entrées

SIMMENTHAL RUND , TARTAAR, ESCABÈCHE VAN CHAMPIGNONS, BLOEMKOOL EN GANZELEVER	28 EURO
BOEUF SIMMENTHAL , TARTARE, ESCABÈCHE DE CHAMPIGNONS, CHOU FLEUR ET FOIE D'OIE	
ZEEBRASEM , CARPACCIO MET SESAM, AVOCADO EN WASABI, GEBAKKEN LANGOUSTINE	32 EURO
DORADE , CARPACCIO ET SÉSAME, AVOCAT ET WASABI, LANGOUSTINE POÊLÉ	
ESCA-BAR "TO SHARE" , DRIE BEREIDINGEN VOLGENS SEIZOEN	66 EURO/2 PERS.
ESCA-BAR "À PARTAGER" , TROIS PRÉPARATIONS SELON LA SAISON	66 EURO/2 CTS.
ZEELANDSE PLATTE OESTER "OOOO"	
6 STUKS 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	
KREEFT , RAVIOLI, PITTIG GEKRUID, GROENE ASPERGES, GEMBER EN WORTEL	38 EURO
HOMARD , RAVIOLI, ÉPICÉS, ASPERGES VERTES, GINGEMBRE ET CAROTTES	

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

ROG , SPITSKOOL, APPEL EN KONINGSKRAB, EMULSIE VAN CURRY EN KOKOS	39 EURO
RAIE , CHOU POINTU, POMME ET CRABE ROYAL, ÉMUSLION DE CURRY ET NOIX DE COCO	
ZEEBAARS , BROCCOLETTI, PARMESAN EN PANCETTA, CITROEN EN CRUMBLE VAN OLIJVEN	42 EURO
BAR DE LIGNE , BROCCOLETTI, PARMESAN ET PANCETTA, CITRON ET CRUMBLE D'OLIVES	
KABELJAUW , NAGEGROENTEN, GEMBER EN BONITTO, GARNALEN EN RATTE AARDAPPEL	36 EURO
CABILLAUD , NAGE DE LÉGUMES, GINGEMBRE ET BONITTO, CREVETTES ET POMME DE TERRE RATTE	
KALFSZWEZERIK , KNOLSELDER IN ZOUTKORST, SAVOOIKOOL EN WINTERTRUFFEL	45 EURO
RIS DE VEAU , CELERI-RAVE EN CROÛTE DE SEL, CHOU DE SAVOIE ET TRUFFE D'HIVER	
ANJOU DUIF , PETERSELIEWORTEL, GECONFIJT WITLOF, CITRUSZESTE EN JUS MET SPECERIJEN	42 EURO
PIGEON D'ANJOU , RAÇINES DE PERSIL, CHICONS CONFIT, ZESTE D'AGRUMES ET JUS AUX ÉPICES	
RUND "WEST-VLAAMS ROOD" , TUSSENRIJBSTUK, GEMENDE SLA EN FIJNE FRIETJES, CHORON OF PEPERSAUS	38 EURO
BOEUF "ROUGE DE FLANDRES" , ENTRECÔTE, SALADE MIXT ET 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

nagerechten - desserts

CARAMEL "SNICKERS" , CREMEUX VAN PINDA, BOMBE VAN CARAMEL, MELKCHOCOLADE EN CITRUS	15 EURO
CARAMEL "SNICKERS" , CREMEUX DE CACAHOUËTE, BOMBE DE CARAMEL, CHOCOLAT AU LAIT ET AGRUMES	
AMANDEL EN PASSIEVRUCHT , CHIBOUST VAN PASSIEVRUCHT MET FRANGIPANE EN ALOË VERA	15 EURO
AMANDE ET FRUIT DE LA PASSION , CHIBOUST DE FRUIT DE LA PASSION À LA FRANGIPANE ET ALOË VERA	
CHOCOLADE SABLÉ , ZANDEEGTAARTJE MET STRUCTUREN VAN CHOCOLADE EN VIOOLTJES SORBET	15 EURO
SABLÉ DE CHOCOLAT , TARTELETTE BISCUIT SABLÉ AVEC STRUCTURES DE CHOCOLAT ET SORBET À LA VIOLETTE	
DAME BLANCHE	14 EURO
KAAS FROMAGES	18 EURO

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 GROENE THEE - LINDE - MUNT - IJZERKRUID - ROZEBOTTEL - JASMIJN - KAMILLE MÉLANGE MAISON - THÉ VERT - TILLEUL - MENTHE - VERVEINE - ÉGLANTIER - CAMOMILLE	6 EURO
--	--------

koffie - cafés

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