

voorgerechten - entrées

AUBRAC RUND, TARTAAR MET REMOULADE VAN
GEROOKTE PALING, DOPERWTEN EN ZOMERTRUFFEL 26 EURO

BOEUF "AUBRAC", TARTARE AVEC REMOULADE D'ANGUILLE FUMÉE,
PETIT POIS ET TRUFFE D'ÉTÉ

HAMACHI, SASHIMI, TOMAAT, WATERMELOEN, AVOCADO,
SESAM EN LIMOEN 28 EURO

HAMACHI, SASHIMI, TOMATE ET PASTÈQUE,
AVOCAT, SÉSAME ET CITRON VERT

KONINGSKRAB, CANNELLONI, COURGETTEBLOEM EN
KALAMATA-OLIJVEN, ZUIDERSE GASPACHO 30 EURO

CRABE ROYAL, CANNELLONI, FLEUR DE COURGETTE, OLIVES KALAMATA,
GASPACHO MÉDITERRANÉENS

ESCABAR "TO SHARE" 66EURO/2 PERS
DRIE BEREIDINGEN VOLGENS SEIZOEN

ESCABAR "À PARTAGER" 66EURO/2 CTS
TROIS PRÉPARATIONS SELON LA SAISON

GARNAALKROKETTEN "HOME MADE" 20EURO
PETERSELIE EN CITROEN

CROQUETTE AUX CREVETTES "PRÉPARATIONS MAISON"
PERSIL ET CITRON

LANGOUSTINES, GEBAKKEN EN LICHTGEROOKT MET RODE BIET, 38 EURO
KERSEN EN AMANDEL

LANGOUSTINES, RÔTIES ET LÉGÈREMENT FUMÉES,
BETTERAVE ROUGE, CERICES ET AMANDES

SPAGHETTINI, SCHEERMESSEN EN KOKKELS, PARMESAN 28 EURO
EN CITROENEMULSIE

SPAGHETTINI, COUTEAUX DE MER ET COQUES, PARMESAN ET
ÉMULSION DE 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

KABELJAUW , SPINAZIE MET ZEEKRAAL, JONGE RAPEN, ZEEUWE MOSSELEN, CURRY EN SAFRAAN	38 EURO
CABILLAUD , ÉPINARD AUX SALICORNE, JEUNE NAVETS, MOULES DE ZELANDE, CURRY ET SAFRAN	
LIJNGEVANGEN ZEEBAARS , FREGOLA, ARTISJOK, PIPERADE, COURGETTE EN PITTIGE TOMAAT	40 EURO
BAR DE LIGNE , ARTICHAUT, PIPERADE, COURGETTE ET TOMATE ÉPICÉE	
ZEETONG , HANDGEPELDE GARNALEN, GEBAKKEN PREI EN GIROLLEN, JUS VAN SCHAALDIEREN EN IJZERKRUID	48 EURO
SOLE , CREVETTES ÉPLUCHÉES À LA MAIN, POËLÉE DE POIREAU ET GIROLLES, JUS DE CRUSTACÉS ET VERVEINE	
KALFSRIBSTUK , BEREID IN HOOI, GIROLLEN EN BOTERBONEN, JONGE WORTEL, ABRIKOOS EN DRAGON	40 EURO P.P. / 2 PERS
CÔTE DE VEAU , PRÉPARATION AU FOIN, GIROLLES, HARICOTS, JEUNE CAROTTES, ABRICOTS ET ESTRAGON	40 EURO P.P./ 2CTS
DUIF ANJOU , "CLAMART" MET DOPERWTEN, GEBAKKEN SLA EN JUS NATURE	42 EURO
PIGEON D'ANJOU , "CLAMART" AUX PETITS POIS, LAITUE RÔTIÉS, JUS NATURE	
RUND "WEST-VLAAMS ROOD" , TUSSENTRIBSTUK, GEMENDE SLA EN FIJNE FRIETJES, CHORON OF PEPERSAUS	38 EURO
BOEUF "ROUGE DE FLANDRES" , ENTRECÔTE, SALADE MIXTE 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

escabèche

DESSERTS

nagerechten - desserts

ROOD FRUIT , PANNA COTTA VAN VLIERBLOESEM, WITTE CHOCOLADE EN YOGHURT ESPUMA	15 EURO
FRUITS ROUGE , PANNA COTTA DE SUREAU, CHOCOLAT BLANC ET ESPUMA DE YAOURT	
CAVAILLON , BABA MET MELOEN, CITROENGRAS EN VANILLE	15 EURO
CAVAILLON , BABA DE MELON, CITRONELLE ET VANILLE	
CHOCOLADE-MUNT , STRUCTUREN VAN CHOCOLADE, IJS EN MERINGUE VAN MUNT	15 EURO
CHOCOLAT-MENTHE , STRUCTURES DE CHOCOLAT, GLACE ET MERINGUE DE MENTHE	
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	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