

Menu | Kinderkaart

Tapas To Share

oesters Irish Mor €4

Geweldige smaakbeleving, zachte, romige oester met een hoog vleespercentage, genre Gillardeau Prijs per stuk

Mosseltjes Thai Style €18

Croquetas Holstein en Rubia Gallega 7st, met 1000-island dip €17

Soft taco Pulled Chicken, sriracha mayo / per stuk €4

Morcon Iberico belotta €18

Gedroogde Iberico Belotta, licht gezouten en gekruid met Spaanse Pimenton

Voorgerechten

Carpaccio van rund met truffelolie en Parmezaan €20

Gerookte Schotse zalm met toast €22

Vitello tonato €19

Artisanale kaaskroketten €16

Artisanale garnaalkroketten €18

Scampi's look , 6stuks €19

Scampi's look , 8stuks €22

Scampi's van de chef , 6stuks €19

Hoofdgerechten

Steak Belgisch wit-blauw , saus naar keuze , salade , verse frietjes	€26
Filet Pur – saus naar keuze – salade – verse frietjes	€35
Ribeye – saus naar keuze – salade – verse frietjes	€33
Kalfszwezeriken met graanmosterdsaus , seizoensgroenten en gebakken krielaardappelen	€36
Steak tartaar (volledig of half bereid) , salade en verse frietjes	€26
Stoverij van varkenswangen met Maredsous donker , salade en verse frietjes	€25
Slibtongetjes meunière met salade en verse frietjes	€31
Kreeft Belle Vue , salie of lookboter	€9
per 100 gr	
Kabeljauwhaasje met warme groenten en mousseline	€32

Suggesties

Franse uiensoep met toast en Gryère	€12
Kikkerbiljetjes in de look	€19
Geroosterde mergpijpjes, smout en roggebrood	€17
Boudin noir, appel gebakken ui	€18
Vitello van hert, foie gras, rode biet, rucola, Cumberlanddressing	€22
Noordzeekrab, gepekeld groenten, basilicum, Sardijns breekbrood	€21
Paling in het groen	€36
Deurlese Geirnaut : Preismeus met grijze garnalen , witte wijnsaus en gepocheerd ei	€29
Raviolini met truffel en boschampionns, 3kazen saus en truffelpecorino	€25
Tartiflette Reblochon	€27

Presa (nek) van Iberico Belotta, bloemkool, krokettjes en dragonsaus €26

Hertenfilet Grand Veneur, veenbes, amandelkroketjes, krachtige jus van het karkas €36

Oma's Klassieker, Chicon gratiné €24

Hespenrolletjes , witloof, kaassaus en puree

Vleesbrood, wortelpuree, geglaceerde sjalot, vleesjus €24

Specialiteiten

met salade – tomaat – verse frietjes sauzen : champignon , peperroom , béarnaise , choron , roquefort

Côte à l'os Belgisch wit-blauw , per 2 personen €36

pp

Chateaubriand Belgisch wit-blauw , per 2 personen €36

pp

Geroosterde hoevekip volgens oud recept , per 2 personen €27

pp

Salades

Tomaat Garnaal 1st €22

Tomaat Garnaal 2st €30

Salade geitenkaas in krokantje met spek €22

Desserts

Kinderijsje (vanille – chocolade) €5

Mini tarte tatin met vanille ijs €10

Sorbet €8

Crème brûlée €9

Moelleux au chocolat €12.50

Café glacée €9

Marmitje (vanille ijs met saus op basis van advokaat , bresliennenootjes) €9

Dame Blanche €9

Chocolademousse €9