



# M E N U



## STARTERS / SHARING

---

<i>Wings/sweet &amp; spicy (6 st)</i>	14
Gelakte middenstukjes kip/fingerfood	
<i>The "Marco Pierre White"</i>	12
Dikke snede zuurdesembrood/ongezouten boter/ansjovis/sjalot	
<i>Handgemaakte vleeskroketjes (6st)</i>	13
Brasvar draadjessvlees bereid in triplebier/picklesmayonaise	
<i>Smeuige kroketjes Pas De Rouge (6st)</i>	15
Gemaakt met kaas van Gentse kaaswinkel "Het hinkelspel"/Graanmosterddip	
<i>Scampipannetje "Ibiza, sissler"</i>	16
Garnalen in knoflookolie/ Spaanse peper/ vers uit de oven, sissend aan tafel	
<i>Handgemaakte garnaalkroketjes (6 st)</i>	16
Dillemayonaise/gefrituurde peterselie	

### Snacks (van 12u tot 14u)

Spaghetti maison	19,5
Croque monsieur	15
Croque madam	17
Croque boem boem	18
Dagsoep&brood	6.5

## HOOFDGERECHTEN

---

<i>Onglet 260g</i>	31
Stevige structuur&vol van smaak/ pepersaus/verse frietjes	
<i>Runderrib "jacobs ladder"</i>	33
Traag gegaarde Ierse runderrib in rode wijn/zachte puree/jonge wortelen	
<i>Varkensragout in rijke biersaus</i>	25
Malse stukjes schouder gegaard in "stoute pitou" van Sint Canarus/verse frietjes/sla	
<i>Fisherman's pot pie</i>	32
Hartige en romige visstoof, afgesloten met een krokant bladerdeegdak - om te breken aan tafel/puree	
<i>Vol au vent Eetage</i>	28
Malse hoevekip/grote gehaktballen/romige witbiersaus "witte piet" van Sint Canarus/ champignons/huisgemaakt pasteitje/verse frietjes of puree	
<i>Butternutlasagne</i>	24
Rijke tomatensaus/ricotta/spinazie/cheddar	
<i>Scampi inferno</i>	27
Scampi's in een aromatische pikante saus van de chef/verse frietjes/pasta	

---

Vanaf 8 personen 4 hoofdgerechten per tafel