

BRASSERIE MENU**

**MENU AAN 59 P.P.

Duo kaas / garnaal kroket - citrus -
peterselie

Steak "Nostalgie" met pepersaus en
handgesneden frieten

OF

Poisson du jour - in de oven - puree

Café glacé

OF

Irish coffee

Het brasseriemenu is te nemen voor de gehele
tafel.

SUGGESTIES

VOORGERECHT

| | |
|---|----|
| Asperges met Ricard & venkel - to share | 24 |
| Asperges à la flamande | 23 |
| Asperges met zalm | 21 |

HOOFDGERECHT

| | |
|------------------------|----|
| Asperges à la flamande | 32 |
| Asperges met zalm | 37 |

Allergenen info ? Vraag het ons. De samenstelling van onze
gerechten kan wijzigen.

VOORGERECHTEN

Enkel mogelijk in combinatie met een hoofdgerecht.

Oester - creuze - Ierse Oysri - oesterbrood

| | |
|----------|------|
| 6 stuks | 21 |
| 9 stuks | 31,5 |
| 12 stuks | 42 |

Kikkerbillen - peterselie - citrus € 22

Visreepjes - verse tartaarsaus 18

Toast gerookte zalm - citrus - zure room - peterselie 24

(V) **Toast Champignon - peterselie - citrus** 21

Gebakken ganzenlever - compote appel - tonka - calvados 34

Ambachtelijke kroketten - 2 stuks

(V) **Kaas:** 19

Garnaal: 24

Allergenen info? Vraag het ons! De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.

HOOFDGERECHTEN

| | |
|--|------|
| Bouchée à la reine - vers bereid | 26 |
| Met zwezeriken +15 | |
| Met zwarte truffel +15 | |
| Bouchée à la reine "Classique" met vers geklopte mousseline & grijze garnalen | 38 |
| Stoofpotje - wangen (varken) - gekarameliseerde ui - lardons - rode wijn | 26 |
| Paling in 't groen | 39 |
| Paling gebakken - citrus - verse tartaarsaus | 39 |
| Poisson du jour* - à la façon du chef | 36 |
| *Vraag onze kelner naar de bereiding van vandaag. | |
| Zeetong Meunière - verse tartaarsaus | 49,5 |
| (V) Salade - geitenkaas - sinaasappel - pompoen - vijg - roodloaf | 26 |
| (V) Linguini - zwarte truffel | 35 |

Gerechten worden standaard geserveerd met handgesneden frieten. Wenst u kroketten of puree, laat het ons gerust weten.

SÉLECTION DU BOUCHER

Handgesneden rundstartaar (180 g) 29

Steak - Xavoria (250 g) 32

Gesneden uit de entrecote van geselecteerde oudere runderen uit het Baskenland. Rijk van smaak, sappig en licht gemarmerd, dankzij zorgvuldige rijping die diepte en intensiteit geeft.

Filet pur - Xavoria (250 g) 42

Het meest malse stuk van hetzelfde Baskische rund, afkomstig van oudere dieren. Fijn van structuur, uiterst zacht en puur van smaak, met een subtiele rijping die elegantie bewaart.

Ribeye - Black Pearl (250 g) 45

Afkomstig van uitzonderlijk geselecteerd rundsvlees met een intense marmering. Vol en krachtig van smaak, boterzacht in textuur, met een rijke vetstructuur die tijdens het bakken smelt en zorgt voor een ongeëvenaarde sappigheid en diepte.

Paardenfilet pur (250 g) 34

Zeer mager en fijn van structuur, met een zachte textuur en een subtiele, licht zoetige vleessmaak.

Geserveerd met handgesneden frieten, puree of kroketten, kropssalade en **huisgemaakte** sauzen:

- Vers geklopte béarnaise;
- Choronsaus;
- Peperroomsaus;
- Champignonroomsaus.
-

Allergenen info ? Vraag het ons. De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.

DESSERTEN

| | |
|---|----|
| Tiramisu - The best! | 12 |
| Chocolademousse - huisgemaakt | 12 |
| Crème brûlée - huisgemaakt | 12 |
| Moeulleux - Vanille | 14 |
| Warme tarte tatin - vanille - slagroom | 14 |
| Coupe Colonel - citroen sorbet - Grey Goose | 15 |
| La petite Dame Blanche (2 bollen) | 10 |
| La grande Dame Blanche (3 bollen) | 14 |
| Kinderijsje - 2 bollen vanille | 9 |

Allergenen info ? Vraag het ons !
De samenstelling van onze gerechten kan
wijzigen.