

MENU

Voorgerechten

- Terrine de campagne - Pickles maison *** 19
- Saucisson de Lyon tiède - Pommes de terre - Vinaigrette 20
- Escargots de Bourgogne 18
- Cuisses de grenouille en persillade 22
- Noordzee garnaalkroketten 28
- Tourteau krab - Avokado – Rice paper craker *** 28
- Tiger Prawns “Gambas” - Sauce Tartare 45
- Toast - gerookte paling - roereitje - bieslook 29 (*Sup. 30gr Caviar 55*)
- Royal Belgian Oscietra Caviar (30 gr) - Blini - Zure room 67

Hoofdgerechten

- Catch of the day dp
- Tiger Prawns “Gambas” - Sauce Tartare 65
- Turbot rôti - Mousseline dp
- Filet Pur 55
- Côte à l’Os “Oedslach” Dierendonck (2 p) 60 pp
Béarnaise, Poivre concassé
- Gekonfijte eendenbout - Ajuinconfituur - Sarlat aardappeltjes 29
- Tartare “Minute” (Zaalbereiding) 36
- Andouillette AAAAA - Dijon mosterdsaus 28
- Gevulde varkenspoot - graanmosterdsaus 28

MECHELSE KOEKOEK

(min.2p. & suppl. 25€ 3de pers.)

Koekoek “A Table” 68

Koekoek “Morilles” 82

Frisse salade – Friet

Dessert

De pot chocolade mousse 12

Dame Blanche 12

Ijs koffie 12

Rijstpap met bruine suiker 12

Flan caramel 12

Meringue glacée – Caramel au beurre salé – Piemonte hezelnoten I.G.P 12

Crêpes “Suzette” flambée au Grand Marnier 15

“Colonel” Grey goose vodka 15

Kaasselectie - La Fromagerie 19