

À LA CARTE

Met uitzondering van donderdag en vrijdag middag.

Geen vaste menu's, geen prestatiedrang, maar lekker ouderwets kiezen waar je zin in hebt, op het moment dat je er zin in hebt!

Bites, gerechten, specials, sides, desserts en petit fours. Alles huis bereid, en nog wel vlak voor uw neus, à la minute.

Dagelijks wisselend en terug te vinden op onze -what's in a name?- KRIJTBorden

Uw eigen viergangen menu samenstellen? Verschillende bordjes delen om veel te kunnen proeven? Dat beslis je zelf.

Puur en ongecompliceerd, een beetje zoals wij zelf zijn!

Oh ja, in het weekend zijn we doorlopend open.

PLAT DU JOUR

Elke donderdag en vrijdag middag.

Elke **donderdag middag** rijpen en versnijden we een volledige rug van een top runderras. U kiest uw favoriete 'cut', onze chef Bart bepaalt de rest.

Onze sommelier Sally pairt met verschillende wijnen van eenzelfde druif of regio.

(vb.: Holstein vs. Rioja)

Elke **vrijdag middag** keren we terug naar de goede oude 'vrijdag visdag', onze chef Bart selecteert het allerbeste uit onze Noordzee en tovert dit vlak voor uw neus om tot een top plat du jour.

Onze sommelier Sally pairt met verschillende wijnen van eenzelfde druif of regio.

(vb.: Zeebaars vs. Albariño)

IN UW GLAS

Onze extreme verzamelwoede van wijn komt eindelijk van pas!

Meer dan twintig wijnen per glas, een tweehonderdtal referenties per fles.

KRIJT in de bodem geeft mineraliteit en finesse.

Je zal dus niet gauw zware krachtpatsers op onze kaart vinden maar altijd wijnen die puur, zuiver en verfijnd zijn.

Natuurlijk of conventioneel? Zolang ze maar op een correcte en respectvolle manier gemaakt zijn. Met respect voor de natuur en terroir en met zo weinig mogelijk interventie.

Naast wijn hebben we een selectie van dranken met en zonder alcohol die we zelf top vinden!