

ROCK & ROLL MENU

55.00 euro

Verrassingsmenu waarbij het keukenteam zelf het menu samenstelt met classics en nieuwe ontdekkingen, rekening houdend met uw allergieën.

Enkel per tafel geserveerd.

31.00 euro

Verrassende wijnen geselecteerd door de sommelier passend bij de gerechten

Gerechten als voorgerecht of om te delen bij apero

home made pizza met buffelmozzarella en chorizo	12.50 euro
Noordzeetongreepjes krokant gebakken met tartaar	20.00 euro
Ibérico ham "Maldonado" BELOTTA puur natuur	24.00 euro
Edamame sojabootjes gestoomd met pepertjes en fleur de sel (ENKEL als TAPA)	11.50 euro
6 Gillardeau oesters n°3	
ijsgekoeld met sjalottenvinaigrette	25.00 euro
gegratineerd met sabayon champagne	28.00 euro
Gevulde avocado met Noordzeekrab, mango en wortel	18.00 euro
Tong van Wagyrund in pittige lauwe vinaigrette	18.00 euro
Kroketjes van comté kaas met een salade van grondwitloof en gebakken zolderspek	16.00 euro
Sint-jacobsvruchten uit Dieppe	
In de schelp gegaard met beurre blanc, gepofte aardappe, haringeitjes en sucrine	25.00 euro
Krokante pakketjes van varkenspoot met gestoofde morieljes en spinazie	23.00 euro

EVERGREEN

Als tapas, voor- of hoofdgerecht.

Gegrilde gamba's op de BBQ met spicy tartaarcocktail

5.50 euro per stuk

Als hoofdgerecht met supplement salade, rijst of frietjes

HOOFDGERECHTEN

Kalfsbroodje "deluxe" Hartzwezerik, zwarte truffel, kafsjus met madeira en wintergroentjes	40.00 euro
Filet van Noordzee tarbot Spinazie, romanesco, aardappelpuree en béarnaisesaus	40.00 euro
Pluma van Duroc varkentje gegrild Zandwortel, witloof en chutney	32.00 euro
Grote rogvleugel gebakken in beste boter en kappertjes	28.00 euro
Bout van melklam uit de Pyreneeën Grondwitloof, tuinbonen en wintergroentjes, lamsjus en aardappelgratin	Geserveerd per 2 personen 40.00 euro p.p.

VOOR DE VLEESLIEFHEBBER

Filet puur "Rossini" Truffelsaus, ganzenlever en seizoensgroentjes	41.50 euro
Oostenrijkse Simmenthal 6 weken gerijpt	39.00 euro
Kraaibiefstuk "schorsevel" met sjalottensaus	23.00 euro
Côte à l'os 3 weken gerijpt Wit-blauw	31.00 euro pp, enkel geserveerd per 2 personen
Filet puur Wit-blauw	34.00 euro

GESERVEERD MET BELGISCHE FRIETEN, KROPSLA & GRONDWITLOOF
SAUSEN NAAR KEUZE: PEPERROOM; CHAMPIGNONS, BEARNAISE OF KRUIDENBOTER

GOOD TO KNOW

- We doen ons uiterste best om iedereen vlot te bedienen en daarvoor graag rekening houden met:
- Beperk uw keuze graag tot 3 gerechten per gang per tafel
 - Als u de tafel tegen een bepaald uur moet verlaten, vermeld dit bij het opnemen van de bestelling, dan houden we hier graag rekening mee.
 - We zijn lid van "*Jong Keukengeweld*" en "*het lekkere westen*" en promoten zoveel mogelijk onze lokale producten en artisanale producenten.
 - Als u vragen heeft over allergieën zoals lactose, sucrose of glutenintolerantie; aarzel niet onze bediening om inlichtingen te vragen