

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

ALS TAPA OF VOORGERECHT

Gillardeau Oesters N3 ijsgekoeld	20.00 euro
Gillardeau gegratineerd met sabayon Champagne	24.00 euro
home made pizza met buffelmozzarella en chorizo	11.50 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	11.50 euro
Franse wolven in vers gekookte court bouillon	16.00 euro

VOORGERECHTEN

Huisgemaakte terrine met ganzenlever uit Handzaeme Krieken, framboos en rode biet	24.00 euro
"Pomme Moscovite" aardappel, langoustine en Royal Belgium Caviar	40.00 euro
Toast 'kannibaal' maar anders 'Yellow Fin' tonijn, oester, tomaat	24.00 euro
Tomaat, buffelmozzarella, gebakken eendenlever en krokant gebakken ajuin	25.00 euro

ALS VOORGERECHT OF HOOFDGERECHT

DUINASPERGES UIT GHYVELDE 'FERME MARC DESWARTE' Met mousseline of à la Flamande	26.00 euro/36.00 euro
--	-----------------------

EVERGREEN

Gegrilde gamba's op de BBQ met spicy tartaarcocktail als hoofdgerecht met supplement salade, rijst of frietjes	5.50 euro per stuk
---	--------------------

HOOFDGERECHTEN

Kalfsschenkel "OSSO BUCCO" In pittige tomatensaus en fregola sarda	29.50 euro
Fondue van zacht gegaarde Canadese kreeft Burrata, spinazie, olijf en tomaat	42.00 euro
Filet van grietbot uit de Noordzee Provençaalse groententaart, miso-bloedsinaasappel, gepickelde en gebakken venkel	36.00 euro
kalfszwezerik van het hart krokant gebakken doperwtjes,peultjes en spinazie, mosterdsausje en krielaardappeltjes	34.00 euro

VOOR DE VLEESLIEFHEDER

Rundstartaar "a la minute" doorgemalen	25.00 euro
Entrecôte van Oostenrijkse Simmenthal 6 weken gerijpt	37.00 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