

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

50 g Belgische Oscietàra kaviaar op ijs, zure room, blini's, radijs en eitjes	100.00 euro
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 sojaboontjes gestoomd met pepertjes en fleur de sel (ENKEL als TAPA)	11.50 euro
6 Gillardeau oesters n°3 ijsgekoeld met sjalottenvinaigrette	25.00 euro
Noordzee kokkels en scheermessen, zo natuurlijk mogelijk bereidt	18.00 euro
Handgepelde Noordzee garnaltjes als een "tomate crevette"	24.50 euro
Vitello Tonnato Kalfsvlees, zacht gegaard, tonijnmayonaisse en ponzugelei	23.00 euro
Duinasperges 'Ferme Marc Deswarte' Ghyvelde Vlaamse wijze, mousseline of met vinaigrette	21.00 euro
Gegrilde duinasperges met rabarber, coppa, basilicum en rucola	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

Kalfentrecote krokant gebakken en zacht gegaard Saus met morieljes, peultjes, groene asperges en krieltjes	40.00 euro
Grote grietbot filet gepocheerd De jus met opgewerkt met daslook, tuinbonen, monniksbaard, artisjok en cappelini	40.00 euro
Osso bucco, in de oven gegaard met aromaten Fregola Sarda en Parmezaanse kaas	30.00 euro
Pieterman krokant gebakken op vel Tomatencompôte, spinazie en lamsoor, mousselinesaus en geprakte aardappeltjes	34.00 euro

VOOR DE LIEFHEBBERS VAN ROOD VLEES

Rundstartaar à la minute doorgemalen	25.00 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