

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
6 Gillaudeau oesters n°3 ijsgekoeld	21.00 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
Franse wulken in vers gekookte court bouillon	16.00 euro
Tataki van tonijn met ponzu en wakame	21.00 euro
Bretoense artisjokjes "en Barigoule"	15.00 euro
Carpaccio van wagyu beef 'Hof van Ossel' Zuiderse condimentjes, pesto, zure room en Parmezaanse kaas	24.00 euro
tomaatjes uit de Provence, buffel burrata, avocado, sorbet van venkel en olie van rucola	20.50 euro
Bretoense nieroogkreeftjes in 2 bereidingen koud in frisse tartaar en geroosterd met Karigosse	35.00 euro

EVERGREEN

als tapa, voor- of hoofdgerecht

Gegrilde gamba's op de BBQ met spicy tartaarcocktail
als hoofdgerecht met supplement salade, rijst of frietjes

5.50 euro per stuk

Zeeuwse goudmerk mosselen "au vin blanc"

18.00 euro/ 33.00 euro

HOOFDGERECHTEN

Wagyu kalfstong "ravigotte"

In vinaigrette met krieltjes en waterkers

29.00

euro

Tomaat Garnaal

Handgepelde garnalen, bio tomaat, cocktail en sucrose

38.00

euro

Grote wilde kabeljauwhaas

Tom ka kai van strandkrab/ spinazie / courgette

34.00 euro

Filet van label rouge zwartpootkip

Risotto met erwten en dooierzwam, specerijensaus

30.00 euro

VOOR DE VLEESLIEFHEBBER

Oostenrijkse Simmenthal 6 weken gerijpt

39.00 euro

Rundstartaar "a la minute" doorgemalen

25.00 euro

Rundstartaar „DELUXE“

met zomertruffel, ganzenlever en gebakken aardappeltjes

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 wester*” 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**