

# A LA CARTE

## TAPAS TO SHARE & VOORGERECHTEN | ENTRÉES

<b>Iberische ham Bellota, Brood, Gemarineerde tomaten</b> <i>Jambon Ibérique Bellota, Pain, Tomates marinées</i>	25,-
<b>6 apero-garnaalkroketteren</b> <i>6 croquettes de crevettes apéro</i>	18,-
<b>6 apero-kaaskroketteren, curry-mayonaise</b> <i>6 croquettes au fromage apéro, mayonnaise au curry</i>	15,-
<b>Kreeftenbisque "Jean Couture"</b> <i>Bisque de homard « Jean Couture »</i>	18,-
<b>Artisanale garnaalkroketteren</b> <i>Croquettes de crevettes artisanales</i>	24,-
<b>Grijze garnalen   Tomaat "Cœur de bœuf"   Kwartelei   Sucrine   Cocktailsaus</b> <i>Crevettes grises   Tomate « Cœur de bœuf »   Œuf de caille   Sucrine   Sauce Cocktail</i>	35,-
<b>Bellota Ibérico ham   Artisjok "barigoule"   Courgette   Aubergine   Tomatencoulis</b> <i>Bellota Jambon Ibérico   Artichaut à la barigoule   Courgette   Aubergine   Coulis de tomates</i>	30,-
<b>Carpaccio "Fleur de Wagyu"   Rucola   Noten   Krokantje van Parmezaanse kaas</b> <i>Carpaccio « Fleur de Wagyu »   Rucola   Noix   Croquant de parmesan</i>	35,-
<b>6 holle oesters "Fines Claires" 000 uit Cancale</b> <i>6 huîtres creuses « Fines Claires » de Cancale 000</i>	25,-
<b>Signature Dish 1/2 kreeft "Cédric" met champagnesaus</b> <i>1/2 homard « Cédric » avec sauce au champagne</i>	35,-
<b>King Crab-poten "Cédric"   Champagnesaus</b> <i>Manchons de King Crab « Cédric »   Sauce au champagne</i>	55,-
<b>Geplette aardappel   Caviar Osietra Caspian Tradition 30gr (1 of 2 personen)</b> <i>Pomme de terre écrasée   Caviar Osietra Caspian Tradition 30gr (1 ou 2 personnes)</i>	85,-

## HOOFDGERECHTEN | PLATS PRINCIPAUX

<b>Lijnbaars   Chutney van warmoes   Butternut   Mosselen   Saus met kokosmelk en saffraan</b> <i>Bar de ligne   Chutney de blette tricolore   Butternut   Moules   Sauce au lait de cocos et saffran</i>	35,-
<b>Wilde eend met sinaasappel   Raap   Zilveruitjes   Cantharellen   Maïskoeckje</b> <i>Canard sauvage à l'orange   Navet   Oignons perlés   Girolles   Galette de maïs</i>	38,-
<b>Ierse ossenhaas   Peperroomsaus of Béarnaise   Mesclun   Frietjes</b> <i>Filet pur d'Irlande   Sauce poivre-crème ou Béarnaise   Mesclun   Frites</i>	40,-
<b>Gebakken kalfszwezeriken   Romanesco   Wortel   Sluimererwten   Portsaus</b> <i>Ris de veau poêlés   Romanesco   Carotte   Mangetouts   Sauce au porto</i>	45,-
<b>Patrijs   Wijnbladeren   Appel   Rode bosbessen   Allumettes</b> <i>Perdrix rôtie   Feuilles de vigne   Pomme   Airelles   Allumettes</i>	43,-
<b>Gebakken sliptongen (2 st)   Mesclun   Aardappelpuree of Frietjes</b> <i>Solettes meunière (2 pcs)   Mesclun   Purée ou Frites</i>	38,-
<b>Kreeft "Cédric" met champagnesaus of Gegrilde kreeft   Gember   Citroengras   Wilde rijst ± 500 gr</b> <i>Homard « Cédric » avec sauce au champagne ou Homard à la plancha   Gingembre   Lemongrass   Riz sauvage</i>	67,-
<b>King Crab-poten "Cédric"   Champagnesaus   Sluimererwten   Wilde rijst</b> <i>Manchons de King Crab « Cédric »   Sauce au Champagne   Mangetouts   Riz sauvage</i>	95,-
<b>Gebakken tarbotfilet   Dijonnaise- of mousselinesaus</b> <i>Filet de turbot poêlé   Sauce dijonnaise ou mousseline</i>	58,-