

LUNCH

Alle dagen behalve op zondag en feestdagen

Tous les jours sauf le dimanche et les jours fériés

VOORGERECHTEN | ENTRÉES

Garnaalkroketten

Croquettes aux crevettes

-

Kreeftenbisque "Jean Couture"

Bisque de homard « Jean Couture »

-

Ibérico ham | Artisjok "barigoule" | Courgette | Aubergine | Tomatencoulis

Jambon Ibérico | Artichaut à la barigoule | Courgette | Aubergine | Coulis de tomates (+6,-)

-

Zalm "Belle-Vue" | Tomaat "Cœur de bœuf" | Kwartelei | Sucrine | Cocktailsaus

Saumon Belle-Vue | Tomate « Cœur de bœuf » | Œuf de caille | Sucrine | Sauce Cocktail

HOOFDGERECHTEN | PLATS PRINCIPAUX

Punt van de ossenhaas | Waterkers | Tomaat in de oven | Zwarte pepersaus

Filet mignon de bœuf | Cresson | Tomate au four | Sauce au poivre noir concassé

-

Wilde eend met sinaasappel | Raap | Zilveruitjes | Cantharellen | Maïskoekje

Canard sauvage à l'orange | Navet | Oignons perlés | Girolles | Galette de maïs (+6,-)

-

Baarsfilet | Chutney van warmoes | Butternut | Mosselen | Saus met kokosmelk en saffraan

Filet de bar | Chutney de blette tricolore | Butternut | Moules | Sauce au lait de cocos et saffran

-

Gebakken sliptongetjes | Handgesneden frietjes | Mesclun

Solettes Meunière | Pommes frites coupées à la main | Mesclun (+3,-)

NAGERECHTEN | DESSERTS

Nagerecht van de dag

Dessert du jour

-

Geaffineerde kazen van Michel & Frederic Van Tricht

Les fromages affinés de Michel & Frederic Van Tricht (+12,-)

2 gangen | services : 38,-

3 gangen | services : 42,-

Aangepaste wijnen tot en met het hoofdgerecht + koffie: 18,-

Vins assortis jusqu'au plat principal + café : 18,-