

LUNCH

Alle dagen behalve op zondag en feestdagen

Tous les jours sauf le dimanche et les jours fériés

VOORGERECHTEN | ENTRÉES

Kroketten van Brugse kazen | Gefrituurde peterselie | Citroen

Croquettes aux fromages de Bruges | Persil frit | Citron

-

Bisque van kreeft "Jean Couture"

Bisque de homard « Jean Couture »

-

Mousse van houtduif | Vijgen | Aalbessengelei | Brioche

Mousse de pigeon ramier | Figs | Gelée d'airelles | Brioche

-

Sint-jakobsschelpen uit Dieppe | Witlof | Boschchampignons | Madeiraroomsaus

Noix de St Jacques de Dieppe | Chiconette | Champignons de bois | Sauce Madère à la crème (+ 6,-)

HOOFDGERECHTEN | PLATS PRINCIPAUX

Rundfilet | Waterkers | Tomaat in de oven | Frieten | Zwarte pepersaus

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

-

Wilde eend met sinaasappelsaus | Raap | Zilveruitjes | Cantharellen | Maiskoek

Canard sauvage à l'orange | Navet | Oignons grelots | Girolles | Galette de maïs

-

Filet van lijngevangen zeebaars | Knolselder | Groene kool | Spekblokjes | Langoustinesaus

Filet de bar de ligne | Céleri rave | Choux verts | Lardons | Sauce de langoustines (+6,-)

-

Gebakken sliptongetjes | Handgesneden frietjes | Salade | Dragonvinaigrette

Solettes Meunière | Pommes frites coupées à la main | Salade | Vinaigrette à l'estragon (+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,-