

Suggesties – Suggestions:

Cocktail in de kijker- *Cocktail du mois.*

“ Oublonic “

Likeur van hoppe en sinaasappel geserveerd met tonic.

Liqueur d’houblon orange et tonic.

€ 12,50

Apéritiefhapje tapas to share– *Amuse:*

Oesters Zeeuwse creuses n° 3 (6st).

Huitres creuses n° 3. (6pièces).

€ 18,00

Entrée– *Voorgerechten:*

Sint-Jakobsnootjes, garnaal, zuidere groente.

Coquilles Saint-Jacques, crevettes, ratatouille.

€ 19,50

Asperges à la Flamande, gerookte Noorse zalm, grijze garnaal.

Asperges à la Flamande, saumon fumée, crevettes grises.

€ 22,00

Escargots “Petits-Gris de Namur”, look- en kruidenboter.

Les escargots “Petits-Gris de Namur”, beurre d’ail et fines herbes.

€ 15,00

Hoofdgerechten – *Plat principale:*

Asperges à la Flamande, gerookte Noorse zalm, grijze garnaal, frietjes of puree.

Asperges à la Flamande, saumon fumée, crevettes grises, frites ou puree.

€ 32,00

~

Ossenhaas rosé gebakken “Rossini”, voorjaargroente, frietjes.

Filet Pur “Rossini”, légumes chauds, frites.

€ 38,00

~

In hazelnootboter gebakken zeebaarsfilet, sint-jakobsnootjes, Nantuasaus, verse frietjes.

Filet de bar, coquilles Saint-Jacques, sauce Nantua, frites.

€ 32,00

~

Kalfszwezeriken, voorjaarsgroente, jus van morieljes en St. Bernardus Abt12, aardappelsoesjes.

Riz de veau, sauce à la bière St. Bernardus Abt12, légumes, pommes dauphines.

€ 34,00

~

Hereford Ribeye, 3 weken gerijpt, Ierland, krokant slaatje, verse frietjes gebakken in ossenwit.

Ribeye Herford, maturée 3 semaines, Irlande, crudités, frites fraîches.

€ 34,00

Dessert – *Dessert:*

Crêpes suzette, vanille bourbon ijs, tuile.

Crêpes suzette, glace vanille, tuile.

€ 12,00

Crème brûlée.

Crème brûlée.

€ 10,00

Wijn in de kijker – *Le vin à l’honneur:*



Château La Marzelle, Grand Cru Classé, Saint-Emilion Grand Cru 2012 - 75 cl

75 % Merlot, 15 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon

Propriétaire Famille Sioen.

€ 76,00