

Menu

Bites

Bordje Iberico <i>Pa amb oli</i>	26
Fish fingers <i>Limoen - gribiche</i>	17
Drie oester Gaey N° 4 (3 stuk) <i>Appel-komkommer</i>	13
Kroketjes Bacalao <i>Aioli</i>	16
Gemarineerde arduines <i>Aubergine</i>	14
Falafel <i>Yoghurt-Sumak</i>	14

Hoofdgerechten

Kabeljauw <i>Jonge bloemkool-dragon</i>	34
<i>Catch of the day</i>	dagprijs
Hartzwezerik <i>Girolles-Madeira</i>	46
Risotto <i>girolles - zomertruffel</i>	28
<i>Paling in het groen</i>	38

Klassiekers

Voorgerechten

Gerookte Schotse zalm	22
Zes oesters creuses Gaey N° 4	26
Carpaccio Holstein Harry's Bar	24
Kroketjes grijze garnaal	26

Hoofdgerechten

Ribeye Angus Beef *	42
Filet pur Charolais *	44
T-Bone Hereford (per 2 pers.)	42 pp.
Steak tartaar	27
Vol-au-vent	28
Vol-au-vent met zwezerik	34
Noordzeetong meunière	dagprijs

*Sauzen: béarnaise – bordelaise –
groene peper – zwarte peper – choron
– roquefort – kruidenboter

Voorgerechten

<i>Hamachi</i> <i>bloemkool-piementon</i>	26
<i>Tataki tonijn</i> <i>Noordzeekrab-avocado</i>	28
<i>Vitello Tonato</i> <i>Kalfstong</i>	26
<i>Buratta</i> <i>Tomaat- rucolapesto</i>	24

Nagerechten

<i>Dame blanche minute</i> <i>Bourbon vanille</i>	13
<i>Crème brûlée</i> <i>Tahiti vanille</i>	10
<i>Coupe colonel</i> <i>Grey Goose</i>	14
<i>Vanille ijs minute</i> <i>aardbei-rabarber</i>	14
<i>Sabayon</i> <i>Grand Marnier - vanilleroomijs</i>	13
<i>Kaasbordje Schockaert</i>	15

"Indien u vragen hebt rond allergenen, kan u
deze stellen.
De samenstelling van onze gerechten kan
wijzigen."