

LUNCH ('s middags in de week) | **LUNCH** (le midi en semaine)

Soep of voorgerecht / hoofdgerecht / koffie of thee 19,00
Potage ou entrée / plat principal / café ou thé

VOORGERECHTEN | ENTRÉES

Pompoenvelouté / room / gedroogde Pata Negra 8,00
Velouté de potiron / crème / Pata Negra séché

Gerookte palingfilet / zure room / granny smith / komkommer / rode biet / shiso 16,00
Filet d'anguille fumé / crème aigre / granny smith / concombre / bêtave rouge / shiso

Wildpastei / uienconfituur / geroosterd rozijnenbrood / noten 14,00
Pâté de gibier / confiture d'oignons / pain aux raisins grillé / noix

Terrine van foie gras / vijgencompot / geroosterd rozijnenbrood / noten 16,00
Terrine de foie gras / compotte de figues / pain aux raisins grillé / noix

Sint-Jacobsoesters / kalfsjus / gestoofd grondwitloof / crumble van bloedworst 16,00
Noix de Saint-Jacques / jus de veau / étuvées d'endives / crumble de boudin noir

Kalfszwezerikkroketten / gefruite peterselie 1 stuk – 2 stuks 9,00 - 14,00
Croquettes aux ris de veau / persil frit 1 pièce – 2 pièces

MAXIMUM 4 verschillende gerechten per tafel. Heeft u een allergie?
Meld het ons! Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel.
MAXIMUM 4 plats différents par table. Vous avez une allergie?
12Faites le nous savoir! Adressez-vous au personnel.

VIS | POISSONS

Schelvishaas / erwtencoulis / gedroogde Breydelspek / pastinaak-knolselderpuree 24,00
Dos d'aigle fin / coulis de petits pois / lard de Breydel séché / purée de panais et céleri-rave

Tongscharfilet / witte wijnsaus / grijze garnalen /kokkels / mosselen / gefrituurde prei 28,00
Filet de limande sole / sauce au vin blanc / crevettes grises / coques / poireau frit

Zeeduivel / hazelnootboter / bospaddestoelen / butternutpuree 32,00
Lotte / beurre noisettes / champignons des bois / purée de butternut

SALADE | SALADE

Salade 'folle' / gerookte paling / grijze garnalen / wildpastei / terrine van foie gras / Pata Negra / gebakken eendenlever	26,00
Salade 'folle' / anguille fumé / crevettes grises / paté de gibier / terrine de foie gras / Pata Negra / foie de canard braisé	

VLEES OP DE GRILL | GRILLADES DE VIANDES

Chateaubriand van wit blauw rund	25,00
Chateaubriand de bœuf blanc bleu	
Tussenribstuk	28,00
Entrecôte	

Pepersaus / Champignons Rossini (gebakken eendenlever) + 6,00 Sauce Poivre / Sauce Champignons Rossini (foie de canard braisé) + 6,00
--

VLEES | VIANDES

Gebakken Bekegemse eendenlever / portosaus / jonagold	27,00
Foie de canard de Bekegem poêlé / sauce au vieux porto / jonagold	
Krokant gebakken kalfszwezeriken / roomsaus / Cognac	29,00
Ris de veau croustillant / sauce crème / Cognac	

WILD | GIBIER

Filet van wilde bosduif / wildjus / bospaddenstoelen / coulis van veenbessen	24,00
Filet de pigeon ramier / jus de gibier / champignons des bois / coulis d'airelles	
Fazantenfilet / Fine Champagnesaus / crème van groene kool / gedroogde Breydelspek	26,00
Filet de faisan / sauce Fine Champagne / crème de chou-vert / lard de Breydel séché	
Hazenrug / poivradesaus / butternut / rode biet / bospaddenstoelen	29,00
Dos de lièvre / sauce poivrade / butternut / betrave rouge / champignons des bois	
Hertenkalfrug / poivradesaus / veenbessen / boschampignons / pompoencrème	32,00
Dos de cerf / sauce poivrade / airelles / champignons des bois / purée de potirons	

NAGERECHTEN

DESSERTS

NAGERECHTEN | DESSERTS

Moelleux van chocolade / vanille-ijs / engelse saus (15min) Moelleux au chocolat / glace vanille / crème anglaise	8,00
Biscuit met slagroom / clementines / zeste / crumble van speculoos Bisuit à la crème fraîche / clementines /zeste / crumble de speculoos	7,00
Brownie / crumble van amandelen / grof zeezout / chocoladesaus Brownie / crumble d'amandes / gros sel / sauce au chocolat	7,00
Gepocheerde peer / kaneelijs / coulis van bosvruchten Poire pochée / glace à la cannelle / coulis de fruits des bois	7,00
Selectie van kazen / droog en vers fruit / noten Selection de fromages / fruits séchés et frais / noix	10,00

IJSCOUPES | GLACES

Coupe vanille Coupe vanille	6,50
Dame blanche / warme chocoladesaus Dame blanche / sauce au chocolat chaud	7,00
Coupe brésilienne / karamelsaus / nootjes Coupe brésilienne / sauce caramel / noisettes	7,00
Coupe advocaat Coupe avocat	7,50
Trio van sorbet-ijs / vers seizoensfruit Trio de glace sorbet / fruits de saison	7,00

ZOETE DESSERTWIJNEN | VINS DE DESSERT MOELLEUX

Château Le Raz Côtes de Montravel AOP 2015 Sud-Ouest witte moelleux wijn	7,5cl	3,00
	15cl	6,00
Pierres Blanches Haut Montravel AOP 2014 Sud-Ouest witte likoreuze wijn	7,5cl	5,00
Nectar Pedro Ximenez Jerez Spanje donker bruine likoreuze wijn	7,5cl	6,00
Château Les Pins Primage Rivesaltes AOP 2012 Roussillon zoete rode wijn	7,5cl	4,00
	15cl	8,00