

ENKELE APERIETIEVEN

Bubbels	Coupe de Champagne 8,90 Champagne Demoiselle Brut « Tête de Cuvée »
	Coupe de Cava 5,50 Brut, Marquès Chivé
	Aperitief van 't huis 8,90 Op basis Champagne
	Kir Royal 8,90
Great whiskies	Ecosse
	Highland single malt – Aberlour 10,00 12 years old – 48°
	Highland single malt – Glenmorangie 14,00 The Nectar d'Or – 46°
	Islay Single Malt – Laphroaig 14,00 Triple wood – 48°
	Irlande
	Black Bush – 40° 9,00
	Japon
	Nikka 12,00 From the barrel – 51,4°

DE VOORGERECHTEN

Koude voorgerechten	Pata Negra ham 18,00 Gedroogd tijdens 60 maanden, Seizoen garnituur
	Gerookte zalm 18,00 Ambachtelijk gerookt Gravlax saus, appel stukjes
	Ganzenlever 19,00 Huisbereide terrine Een glas Côtes-de-Gascogne « L'été gascon » 5,20
Warme voorgerechten	Huisbereide croquettes 14,00 Met grijze garnalen OF Met kaas en serrano OF Duo
	Kalfszwezerik 17,00 Croustillant van kalfszwezerik Pannenhuis stijl
	Ganzenlever 19,00 Gebraden, Chief Style
Specialiteit	Sint-Jacobsschelpen 19,00 Combinatie van koude en warme bereidingen

OP DE GRILL

ONZE SPECIALITEITEN

Oud geslagen
vlees

Bekijk onze suggesties

Naar gelang de markt, bieden we u de keuze tussen verschillende stukken rundvlees met de beste oorsprongen

Meer klassiek

	250 gr	350 gr	450 gr
Tussenribstuk	22,00	29,00	38,00
Filet pur	29,00	39,00	49,00
T-Bone steak	+/- 1,1 kg (voor 2)		80,00

Vlees wordt geserveerd met

- En slaatje, , EN
- Een saus : béarnaise, choron, archiduc of groene peper EN
- Frietjes, gebruinde of oven aardappelen.

HOOFDGERECHTEN

Vlees & gevogelte

Filet américain 17,00
Minuut gehakt, in de zaal voorbereid

Rundstartaar 17,00
Minuut gehakt

Lamscarré 24,00
Mosterdsaus

Kalfszwezeriken 24,00
Op een klassiek manier gesmoord

Kwartel 19,00
Met hooi geroosterd

Vis

Zeetong 27,00
Meunière

Zalm 20,00
Uit Noorwegen
Geroosterd, met bearnaise

Kabeljauw 22,00
Gestoomd, met mousseline saus

Paling in 't groen 21,00
Een klassiek gerecht van het huis

Bekijk ook de suggesties van de markt

MENU VAN DE MARKT – 3 gangen – 35 €

55€ met onze selectie wijnen

Voor-, hoofd- en nagerecht naargelang de markt

KAAS EN NAGERECHTEN

Kaas	Geaffineerde kazen Op bord geserveerd, garnituur	9,00
Specialiteiten	Pannenkoeken Comédie Française In de zaal met Grand Marnier geflambeerd, vanille roomijs	9,00
	Tarte Tatin Met Grand Marnier geflambeerd, vanille roomijs	8,00
Huisbereide roomijs	Dame Blanche Vanille roomijs, warme chocolade	7,00
	Dame Noire Chocolade roomijs, warme chocolade	7,00
	Brésilienne Koffie roomijs, lauwe karamel, gebrande nootjes	7,00
Huisbereide sorbets	Sorbet van het seizoen Naar gelang de markt	7,00
	Sorbet van het seizoen met alcohol Met passende eau-de-vie	9,00
Iets eenvoudig	Pannenkoeken Met suiker	6,00

KOFFIE enz

Café gourmand	Huisbereid Koffie naar keuze met huisbereide delicatessen	9,00
Geflambeerd	Irish Coffee Whisky, verse room	8,10
	French Coffee Calvados, verse room	8,10

Bekijk ook de suggesties van de dag

POUSSE-CAFÉ

Een Cognac, Armagnac, whisky enz...
Vraag onze kaart!

BUSINESS LUNCH – 2 gangen – 25 €

's middags van maandag t.e.m. vrijdag (behalve op feestdagen)

Voor- en hoofdgerecht OF hoofd- en nagerecht

Al onze prijzen zijn in euro, BTW en dienst inclusief
Uw feedback telt! Graag uw opmerkingen op onze suggesties fiches