

Het fijnste van ...

Aperitiefbordje (2 à 4 personen)
 Proevertjes, ham van **hert**, salami van **everzwijn**,
 terrines, bloedworst, tomaat en appelchutney € 18.00

Oesters 3 soorten:
 Zeeuwse platte, creuse,
 Guillardau € 19.00

Gebakken **eendenlever**, bloedworst,
 appeltjes, tomaten chutney € 18.00

Soepje met **peterseliewortel**,
 spiesje met **jacobsvrucht**, pancetta, frisse kruidenroom € 9.00

Stoverij van **hert**,
 Wijnpeertjes, knolselder, witloof, veenbessen € 25.00

Fazant filet,
 wintergroentjes, jus, kroketje van fazantenpootjes, gratin € 26.00

Hertenkoteletjes
 Reepjes knolselder, pompoen, boterraapje, peterseliewortel kort gebakken,
 sausje met sezuchan peper , soesaardappelen € 28.00

Filet van haas " grand veneur"
 Wijnpeertjes, knolselder, witloof, veenbessen, boschampignons € 30.00

Scala van dessertjes:
 Cheescake, crunchy speculoos, crèmeux en ijs van clementines € 9.00

het wild ...

Aperitiefbordje

Soepje met **peterseliewortel**,
 spiesje met **jacobsvrucht**, pancetta, frisse kruidenroom

Fazant filet,
 wintergroentjes, jus,
 kroketje van fazantenpootjes, gratin
 of

Kabeljauw,
 wittewijnsaus, chanterelles

Scala van dessertjes
 Cheescake, crunchy speculoos,
 crèmeux en ijs van clementines

Koffie met snoepjes

Prijs per persoon 42.00 €
 (de voorwaarden van het menu
 zijn alleen geldig voor het ganse gezelschap)

INFO:

Wij zijn trots op onze ateliers waarin ons ruim aanbod, nog steeds artisaanaal bereid wordt.
 Dit brengt wel mee dat in onze eigen ateliers de grondstoffen en/of de eindproducten steeds kunnen bloot gesteld zijn aan 1 of meerdere van
 volgende allergenen (14) gluten bevattende granen, zoals tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut, ei, vis,
 schaalvruchten: pinda, noten, zoals amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten,
 pistachenoten en macadamianoten, aardnoten en producten op basis daarvan, soja, melk inclusief lactose, schaal- schelpdieren en weekdieren, selderij,
 mosterd, sesamzaad, lupine, zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg So2.
 Stel de bediening in kennis van uw allergie.

Wijnkaart

Chenin, Coastline, Zuid afrika	€ 20.00
Chardonnay, Little pinquin, Australië	€ 20.00
Sauvignon-sémillon, Bergerac, Socius, Frankrijk	€ 22.00
Sauvignon, Cheverny, Loire, Frankrijk	€ 24.00
Malvasia Sauvignon, Borgo del Cedro, Italië	€ 24.00
Sauvignon blanc, Diemersdal, Zuid Afrika	€ 24.00
Viognier, Casillero del Divalo, Chili	€ 26.00
Albarino, Stanley, Australië	€ 28.00
Falanghina, Norabianca, Italië	€ 28.00
Chardonnay, Chablis, Vieille Vignes, Hamelin Bourgogne, Frankrijk	€ 30.00
Chardonnay, Lama di Corvo, Italië	€ 30.00
Meursault, 1er cru „Les charmes Dessus“ - Tessier, Bourgogne, Frankrijk	€ 69.00
Chardonnay, Corton-Charlemagne Grand Cru O. Leflaive, Bourgogne, Frankrijk	€ 119.00
Wit zoet, Eminenza, Bianco Passito, Colvendra, Italië	€ 36.00
Rood zoet, Refrontolo, Passito, Colvendra, Italië	€ 36.00
in glas mogelijk	€ 12.00
Tempranillo, Merlot, Rosé, Vinas del Vero, Somontano, Spanje	€ 20.00
Camarete, Castelao, Quinta de Bons Ventos, Portugal	€ 20.00
Castelão, Tinta roriz, Quinta do Espirito, Portugal	€ 20.00
Cabernet, Merlot, Matys, Zuid Afrika	€ 21.00
Touriga Nacional, Tinta Francisca, Altano, Biologisch, Portugal	€ 24.00
Carmenère, La Capitana Reserva, Chili	€ 26.00
Malbec, Finca Flichman Gestos, Argentinië	€ 26.00
Black shiraz, Berton, Australië	€ 28.00
Merlot, shiraz, tempranillo, viognier, Palo Alto, Reserva, Chili	€ 28.00
Sangiovese, Chianti, Classico, Italië	€ 30.00
Pinotage, Diemersdal, Reserva, Zuid Afrika	€ 31.00
Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon, Brolio, Italië	€ 31.00
Barbera, nebbiolo, Ruvei Barbera D'alba, Italië	€ 31.00
Tempranillo, Grenacha, Graciano, Finca La Emperatriz Reserva, Spanje	€ 31.00
Grenache, Syrah, Mouvèdre, Casadei, Italië	€ 39.00
Cabernet sauvignon, Merlot, Chateau Gaudin, Pauillac, Bordeaux, Frankrijk	€ 43.00
Pinot Noir, Aloxe-Corton, O. Leflaive, Bourgogne, Frankrijk	€ 46.00
Cabernet sauvignon, Merlot, Pavillon de Léonville, Poyferré, Saint Julien, Frankrijk	€ 51.00



Babbelhapjes

Oesters (per stuk)	€ 4.00
Rauwkost, Oud Brugge kaas, dipsaus	€ 8.00
Bordje anti-pasta:	
Italiaanse hammen ‚Rosa dell’ Angelo’	€ 18.00

Warme babbelhapjes

Mini -kaaskroketjes 8 stuks	€ 8.00
Mini kroketje van varkenswang met mosterd „de ster”	€ 8.00
Brusschetta, 4 stuks	€ 10.00

Starters

Rundercarpaccio , basilicumolie, Grana padana	€ 13.00
Gerookte zalm , uiensnippers, peterselie, citroen	€ 14.00
Guillardeau n°3 (6stuks), oesterbrood, citroen	€ 24.00
Tomatensoep met balletjes	€ 5.00
Dagsoep	€ 5.00
Verse brioche, champignons , kruidenboter	€ 10.00
Kaaskroketjes , citroen, gefruite peterselie	€ 12.00
Drie gegratineerde oesters	€ 14.00
Geitenkaas , slaatje , appeltjes, spek, uienkonfijt	€ 14.00
Garnaalkroketjes , citroen, gefruite peterselie	€ 16.00
Scampi	€ 16.00

naar keuze : Armoricaïne - Madras curry en cocosmelk

TIP !

Drink een glaasje champagne bij je babbelhapjes visgerecht of voorgerechtje

een Belgisch huis, in Epernay

Vranken , Tete cuvée: € 40.00

Slaatje of pasta

Verse brioche, champignons , kruidenboter	€ 14.00
Kaaskroketjes (3) , citroen, slaatje	€ 18.00
Geitenkaasje , slaatje, appeltjes, spek, uienkonfijt	€ 18.00
Gegrilde kip , sla, noot, knolselder, jonagold, geitenkaas in spek	€ 18.00
Garnaalkroketjes(3) , citroen, slaatje met tomaat	€ 21.00
Spaghetti bolognese	€ 14.00
Wok kip , krokante groentjes, sesam-wasabi, groene thee noedels	€ 18.00
Wok scampi , krokante groentjes, sesam-wasabi, groene thee noedels	€ 21.00

Vis

Vispotje , kabeljauw,baarsje,scampi, venkelsausje,aardappel in de schil	€ 23.00
Bouillabaisse , rode poon,kabeljauw, gamba,baarsje,toast en rouille	€ 23.00
Scampi	€ 25.00

naar keuze : Armoricaïne - Madras curry

Kabeljauw graanmosterd – korstje, wortelstoemp en mousseline saus	€ 26.00
Zeetong „ Belle Meunière “	Dagprijs

„ **kreeft** te kiezen uit het homarium” € 7.50
naar keuze : (/ 100gr.)
„Belle vue”
„Armoricaïne” - „Duivels”
-Gegrild met kruidenboter

Al onze gerechtjes zijn voorzien met een aardappelbereiding

Onze specialiteit Authentieke recepten

Vide	€ 16.00
met vers bladerdeeggebakje	
Stoverij van het rund , met fris slaatje	€ 17.00
Stoofpotje van kalf , seizoengroentjes	€ 22.00
Konijntje met wijnpeertjes	€ 22.00

Vlees

Rundertartaar , krokant slaatje	€ 21.00
Varkensfilet „Cross&Blackwell” boontjes	€ 22.00
Paardenfilet , gebakken uiringen, choronsaus	€ 24.00
Lamskroon ‚Nicoise’	€ 29.00
Rund, Belgisch wit- blauw ras SPECIAAL voor ons gekweekt”	€ 22.00
Tournedos (200 gr)	€ 58.00
Côte à l’os (700 g/2 personen)	€ 29.00
Filet pure (250 gr)	

Combineer:
béarnaise, peperroom, champignonroom, gebakken champignons, rocquefortsausje, frietjes, kroketten, gebakken of gekookte aardappelen, gratin, puree
een extra portie groentjes € 4.00

Hot

Maak je keuze uit ons uitgebreid gamma biologische thee's en kruidenaftreksels „ **REVOLUTION** “ € 3.00

Warme chocolademelk	€ 2.80
Espresso	€ 2.80
Espresso „déca”	€ 2.80
Mocca	€ 2.80
Latté „machiatta”	€ 3.50
Cappuccino „Italiaans”	€ 3.50
Ierse - Franse - Italiaanse koffie	€ 7.50
Verwenkoffie	€ 9.50

„Manon van roomijs, manon, neutje, slagroom, zoetjes”

& Sweet

Sabayon	€ 7.00
Crème brûlée	€ 7.00
Tarte-tatin uit onze keuken met vanille ijs	€ 8.50
Chocolade moelleux met toffee, roomijs van dulcé	€ 8.50
Pannenkoek met suiker, siroop of boter	€ 7.00
Pannenkoek met chocoladesaus vanille-ijs	€ 9.00
Normandische pannenkoek met appeltjes gecarameliseerd	€ 9.00
Extra flambage	€ 3.00
Extra vanille-ijs	€ 2.00
Huisgemaakt roomijs	€ 7.00
Keuze: Dame bruxelles - Dame Blanche - Café Liègois	
Kaasplankje vier soorten, slaatje mosterdvinaigrette	€10.00

't WIT TOREKE

Bubbels

Cava, Codorniu, Raventos	€ 28.00
Glas Cava	€ 6.00
Demoiselle, Vranken	€ 53.00
Gosset champagne	€ 58.00
Veuve cliquot Champagne	€ 65.00
Glas Champagne	€ 10.00

Huiswijn

wit /rood /rosé:

glas	€ 5.00
karaf 0.25l.	€ 9.00
karaf 0.50l.	€ 16.00
fles 0.75l.	€ 20.00

Apéro

Martini Wit/rood	€ 5.00
Sherry	€ 5.00
Porto Offley wit/rood	€ 5.00
Crodino, Alcohol vrij	€ 5.00
Kirr	€ 5.00
Picon - witte wijn	€ 5.00
Kirr royal	€ 6.00
Spritz	€ 6.00
Pineau Des Charentes	€ 6.00
Ricard	€ 6.00
Gancia	€ 6.00
Campari orange	€ 8.00
Pisang orange	€ 8.00
Bacardi cola	€ 8.00
Alcoholvrij Virgin Mojito	€ 8.00
Mojito	€ 9.00
Bombay Sapphire Gin	€ 9.00
Gordon's Gin	€ 9.00
Hendriks'sGin	€ 11.00
Gin , Van het moment'	€ 13.00
Fever Tree tonic (supplement)	€ 1.50

TIP !

Vraag aan
de kelner welk
drankje lekker
is bij wat je
gekozen hebt
Ze zullen je
met veel
plezier bijstaan

...

Bieren op het vat

Primus 0.25l.	€ 2.50
Primus 0.33 l.	€ 2.70
Primus 0.50 l.	€ 3.70
La Chouffe 0.25 l.	€ 2.90
La Chouffe 0.33 l.	€ 3.30
Karmeliet 0.33 l.	€ 3.60
Keizer Karel Goudblond/Robijnrood 0.25 l.	€ 3.10
Keizer Karel Goudblond/Robijnrood 0.33 l.	€ 3.60

Bieren op fles

Star blond n.a.	€ 2.80
Lindemans geuze	€ 2.80
Kriek	€ 2.80
Hoegaerden	€ 2.80
Westmalle Tripple/Trappist	€ 3.60
Duvel	€ 3.60
Tongerlo blond/donker/prior	€ 3.60
Mc Chouffe	€ 3.60
Broeder Jacob Blond (streekbier)	€ 3.60
Keizer Karel Ommegang	€ 3.60

Geestrijke dranken

Wodka Eristoff Wit	€ 6.00
Bacardi blanca	€ 6.00
Jenever	€ 4.00
Limoncino alla grappa Alexander	€ 5.00
Grappa Alexander	€ 8.50
Calvados Pays d'Auge	€ 7.00
Poire William Massenez	€ 7.00
Amaretto di Saronno	€ 7.00
Sambucca	€ 7.00
Cointreau	€ 7.00
Grand marnier	€ 7.00
Baileys	€ 7.00
Armagnac Janneau XO	€ 13.00
Rémy martin VSOP	€ 8.00
Courvoisier XO	€ 13.00
Johnnie Walker Red Walker	€ 6.00
Johnnie Walker Black Walker	€ 9.00
Glenkinchy single malt	€ 9.00
Whisky ,Van Het moment'	€ 11.00

Waters en frisdrank

Chaudfontaine 0.25l.	€ 2.50
licht-, niet-/ bruisend	
Perrier	€ 2.60
Chaudfontaine 0.5l.	€ 3.80
licht-, niet-/ bruisend	
Water,'t Wit Toreke	€ 6.00
niet-/ bruisend 1l.	
Fanta	€ 2.50
Spirte	€ 2.50
Gini	€ 2.50
Coca-cola	
Regular, Zero, Light	€ 2.50
Ice tea Lipton	€ 2.90
Belvoir, Organische limonade	€ 2.90
Looza vruchtensappen:	€ 2.90
sinaas/ pompelmoes/ ananas appel/ appel-kers/ ace/ tomaat	
Vers geperst sinaasappelsap	€ 5.00