

Lichte gerechten, groentjes & pasta's

- € 19.00 **Gegrilde kip**, selderij, jonagoldsnippen, noten, geitenkaas in krokant spek, mosterdvinaigrette
- € 19.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek gekarameliseerd in honing, frambozenazijn, uienkonfijt
- € 14.00 **Spaghetti bolognese**
- € 19.00 **Wok kip**, kort gebakken, groenten, groene thee noedels
- € 23.00 **Wok scampi**, kort gebakken, groenten, groene thee noedels
- € 24.00 **Risotto**, asperges, verse kruiden, parmezaan
- € 14.00-€ 26.00 **Asperges "Vlaams"** met hard gekookt bio ei en hoeve boter
- € 16.00-€ 28.00 **Asperges "Gerookte zalm"**, mousseline saus, gepocheerd ei

Babbelhapjes

- € 8.00 Oud Brugge kaas, rauwe dip
- € 8.00 Mini kaaskroketjes (8stuks)
- € 8.00 Mini kroketjes van varkenswang (8stuks)
- € 8.00 Mini samosa's végé (8stuks)
- € 8.00 Focaccia, dip van humus, tomatensalsa
- € 16.00 Bordje schouderham **Iberico**, Nevadensis, Granada

Gerechten met vis

- € 24.00 **Vispotje**, kabeljauw, baarsje, scampi, jacobsvrucht, venkelsausje, aardappel in de schil, zure room, grijze garnaltjes
- € 25.00 **Bouillabaisse**, rode poon, kabeljauw, baarsje, gamba, toast rouille
- € 25.00 **Scampi**, naar keuze **Armoricaïne of Madrascurry**
- € 27.00 **Kabeljauw**, graanmosterd korstje, wortelstoemp, mousseline
- Dagprijs **Zeetong** Belle Meunière (450 gr+)
- € 8.00 **Kreeft** te kiezen uit het homarium (per 100 gr)
 " Belle vue ",
 " Duivels" met tomaat en basilicum
 " Armoricaïn ",
 " Gele curry", kokos, citroengras, gewokte groentjes
- € 28.00 **Snoekbaarsje**, puree van peulvruchten, tuinbonen, witte wijnsaus

Starters

- € 14.00 **Rundercarpaccio**, Basilicumolie, Grana Padana
- € 15.00 **Gerookte zalm**, uisnippen, peterselie, citroen
- € 6.00 **Tomatensoepje**
- € 13.00 **Kaaskroketjes (2)**, citroen, gefruite peterselie
- € 16.00 **Kaaskroketjes (2)**, gemengd slaatje, citroen, gefruite peterselie
- € 15.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appel, spek, uienconfituur
- € 16.00 **Garnaalkroketjes (2)**, citroen, gefruite peterselie
- € 19.00 **Garnaalkroketjes (2)**, gemengd slaatje, citroen, gefruite peterselie
- € 16.00 **Scampi** naar keuze **Armoricaïne of Madrascurry**
- € 26.00 Oesters **Guillardeau** Nr°3, oesterbrood, citroen (6 stuks)
- € 15.00 **Drie geglaceerde oesters** 3 stuks
- € 19.00 **Krabbkroketjes** in krokante panco, slaatje met advocado, limoen, tomaat

Vleesbereidingen

- € 16.50 **Vidé met vers bladerdeeggebakje frietjes**
 - € 19.50 **Vidé met vers bladerdeeggebakje, extra slaatje frietjes**
 - € 19.50 **Stoofpotje van rund , witloofslaatje, frietjes**
 - € 22.00 **Rundertartaar**, slaatje, frietjes
 - € 26.00 **Stoverij van konijntje** met seizoensgroentjes
 - € 26.00 **Paardenfilet (250 gr)**, witloofslaatje
 - Rund, Belgisch wit- blauw ras "Van de hoeve" p. Coenegrachts**
 - € 24.00 Tournedos (250 gr)
 - € 59.00 Cote à l'os (700 gr 2 personen)
 - € 29.00 Filet pure 250 gr
- Al onze vleesgerechten zijn geserveerd met warme of koude groenten.
 De sausjes en aardappelen kiest U zelf en zijn à volenté.
 Keuze sausjes: vleesjus, peperroom, champignonroom.
 supplementje van € 2.00: béarnaise vers geklopt
 Keuze aardappelen:Gratin, friet, kroketjes,
 aardappel met schil met peterselie boter, wilde rijst
- € 29.00 **Lamskroontje**, Navarin, groene boontjes, gekonfijte tomaten, knoflook, gratin van asperges

Suggestiemenu

Hapjes voor het ganse gezelschap

~

Aspergesoep met verse kervel

~

Kabeljauw, puree van peulvruchten, tuinbonen,

witte wijnsaus

of

Iberico, mosterdkorstje, verse kruiden, groene boontjes,

gekonfijte tomaten, knoflook, gratin van asperges

~

Praliné-ijs, bavarois van abrikoos, cake met pistache

~

Koffie en snoepjes

Prijs per persoon € 39.00

Menu dient genomen te worden door de ganse tafel

INFO:

Wij zijn trots op onze ateliers waarin ons ruim aanbod, nog steeds artisanaal 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.

Bubbels

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

Apéro

€ 5.50	Martini Wit/rood
€ 5.50	Sherry
€ 5.50	Porto Offley wit/rood
€ 5.50	Kirr
€ 5.50	Picon - witte wijn
€ 6.00	Kirr royal
€ 6.00	Spritz
€ 6.00	Pineau Des Charentes
€ 6.00	Ricard
€ 6.00	Gancia
€ 6.00	Campari
€ 8.00	Campari orange
€ 8.00	Pisang orange
€ 8.00	Bacardi cola
€ 9.00	Mojito

Bieren op fles

€ 2.80	Star blond n.a.
€ 2.80	Lindemans geuze
€ 2.80	Kriek
€ 2.80	Hoegaerden
€ 2.80	Palm
€ 3.80	Westmalle Tripple/Trappist
€ 3.80	Duvel
€ 3.80	Keizer Karel Goudblond/Robijnrood 0.33 l
€ 3.80	Mc Chouffe
€ 3.80	Broeder Jacob Blond (streekbier)
€ 3.80	Keizer Karel Ommegang
€ 3.80	Gouden Carolus Wiskey infused

Huiswijn

keuze uit 2 soorten wit /rood /rosé

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

FOODMAPPING

TIKKELTJE NIEUWSGIERIG !!!

THE LITTLE CHEF

SURF NAAR ONZE SITE
EN BELEEF DE FANTASIE
EEN GEWELDIGE AVOND
IN EEN UNIEKE SETTING
NIEUWE DATUMS BESCHIKBAAR



Gin's & Tonics

€ 9.00	Gordons Gin
€ 9.00	Bombay Sapphire Gin
€ 12.00	Copperhead Gin
€ 11.00	Hendriks'sGin
€ 13.00	Gin , Van het moment'
€ 1.50	Fever Tree tonic (supplement)
€ 2.50	Nordic mist
€ 2.90	Schweppes tonic
€ 3.50	Fever Tree (vraag naar assortiment)

Alcoholvrij

€ 9.00	Purple Rain
€ 9.00	Virgin Mojito
€ 5.00	Crodino
€ 5.00	Spritz

Bieren op het vat

€ 2.70	Primus 0.25l.
€ 2.90	Primus 0.33 l.
€ 3.90	Primus 0.50 l.
€ 3.30	La Chouffe 0.25 l.
€ 3.50	La Chouffe 0.33 l.
€ 3.80	Karmeliet 0.33 l.
€ 3.80	Tongerlo blond/donker
€ 3.80	Suggestie bier

Waters en frisdrank

€ 2.50	Chaudfontaine 0.25l.
€ 2.60	niet-/ bruisend
€ 5.00	Perrier
€ 7.00	Chaudfontaine 0.5l. licht-, niet-/ bruisend
€ 2.50	Water,'t Wit Toreke niet-/ bruisend 1l.
€ 2.50	Fanta
€ 2.50	Spirte
€ 2.50	Gini
€ 2.50	Coca-cola
€ 2.50	Regular, Zero, Light
€ 2.90	Fuze tea (regular/mango/peche)
€ 2.90	Ice tea Lipton
€ 2.90	Schweppes Agrumes
€ 3.50	Appletizer
€ 2.90	Huisgemaakte Elderflower
€ 5.00	Looza vruchtensappen: sinaas/ pompelmoes/ appel appel-kers/ ace/ tomaat Vers geperst sinaasappelsap