

### Lichte gerechten, groentjes & pasta's

- € 19.00 **Gegrilde kip**, selderij, jonagoldsnippen, noten, geitenkaas in krokant spek, mosterdvinaigrette
- € 19.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek gekar-meliseerd 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

### 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
- € 26.00 **Noorse zalm gestoomd**, lamsoor, asperges, citroenboter

### 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 **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
- € 26.00 **Kalfsstoverij** met ragout van lentegroentjes
- € 29.00 **Lamskroontje**, groene boontjes, gekonfijte tomaten, knoflook, gratin
- € 31.00 **Kalfsentrecote** (250gr.), asperges in roomsaus, kalfsjus, aardappeltjes in de schil

### 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 Foccacia, dip van humus, tomatensalsa
- € 16.00 Bordje schouderham **Iberico**, Nevadensis, Granada

### 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
- € 17.50 **Scampi**, wit groene asperges, citroenboter, kruidenslaatje
- € 6.00 **Aspergesoep** met verse kervel

### Suggestiemenu

Hapjes voor het ganse gezelschap

~

Minestrone van lentegroentjes, bruschetta met parmezaan

of

Scampi, wit groene asperges, citroenboter, kruidenslaatje (+€ 6.00)

~

Noorse zalm gestoomd, lamsoor, asperges, citroenboter

of

Iberico, mosterdkorstje, verse kruiden, groene boontjes gekonfijte tomaten, knoflook, gratin van asperges

of

Risotto, asperges, verse kruiden parmezaan

~

Rabarber taartje, aardbeienslaatje, ruby roomijs

~

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	<b>Gouden Carolus Wiskey infused</b>

### 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	<b>Gin , Van het moment'</b>
€ 1.50	Fever Tree tonic (supplement)
€ 2.50	Nordic mist
€ 2.90	Schweppes tonic
€ 3.50	Fever Tree (vraag naar assortiment)

### Alcoholvrij

€ 9.00	<b>Purple Rain</b>
€ 9.00	<b>Virgin Mojito</b>
€ 5.00	<b>Crodino</b>
€ 5.00	<b>Spritz</b>

### 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	<b>Suggestie bier</b>

### Waters en frisdrank

€ 2.50	Chaudfontaine 0.25l.
€ 2.60	niet-/ bruisend
€ 5.00	Perrier
€ 7.00	Chaudfontaine 0.5l.
€ 7.00	licht-, niet-/ bruisend
€ 2.50	Water,'t Wit Toreke
€ 2.50	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