

voorgerechten		
consommé ‘Célestine’	⊗⊗	15
paté van ree met ajuinconfituur <i>pâté de chevreuil avec confiture d’oignons</i>	♥⊗⊗	18
rundscarpaccio met rucola, olijfolie en parmezaan <i>carpaccio de boeuf, roquette, huile d’olive et parmesan</i>	⊗	22
cocktail van handgepelde grijze garnalen <i>cocktail de crevettes grises épluchées à la main</i>	⊗	30
ganzenleverterrine met portogelei <i>terrine de foie gras d’oie à la gelée de porto</i>	⊗⊗	26
gerookte zalm ‘extra doux’ met ajuinsnippers en toast <i>saumon fumé ‘extra doux’ et toasts</i>	⊗⊗	26
stoofpotje van wijngaardslakken <i>pot-au-feu d’escargots</i>	⊗⊗	23
mergpijp met toast <i>os à moelle et toasts</i>	⊗⊗	22
huisgemaakte kaaskroketten <i>fondues aux fromages faites maison</i>		22
brioche met morieljes in roomsaus <i>brioche aux morilles à la crème</i>	♥	28
huisgemaakte kroketten van kalfszwezeriken met tartaarsaus <i>croquettes de ris de veau faites maison, sauce tartare</i>		28
tutjespap met handgepelde garnalen <i>purée au lait battu, crevettes épluchées à la main et oeuf poché</i>	⊗	24
huisgemaakte kroketten van grijze garnalen <i>croquettes aux crevettes grises</i>		28
salade, pasta en vegetarisch		
salade van handgepelde grijze garnalen <i>salade de crevettes grises épluchées à la main</i>	⊗	45
lasagne van ree <i>lasagnes de chevreuil</i>	♥	30
parmigiana <i>aubergines au parmesan</i>	✓⊗	28

to share

nems van kip met sweet-chili dip 4st <i>nems au poulet sauce sweet-chili 4pcs</i>		4/st
bio desembroodje, grof zeezout, peper en olijfolie Château d’Estoublon “Bérugette” <i>pain au levain bio, gros de sel de mer et huile d’olive Château d’Estoublon “Bérugette”</i>	✓	8
geroosterde brioche met gerookte boter en ansjovis 4st <i>brioche grille au beurre fumé et anchois</i>		18
stracciatella di bufala	♥⊗⊗	25
hummus	✓⊗⊗	10
witte pens met tierenteyn <i>boudin blanc à la moutarde gantoise</i>		13
fantasie van varkenskroepoek en krab <i>couenne de porc soufflée avec du crabe</i>	⊗⊗	4/st
œuf mimosa ‘comme à Paris’	♥✓⊗	10
sardines ‘don Reinaldo’	⊗⊗	22
calamares met verse tartaarsaus <i>calamares avec sauce tartare maison</i>		18

visgerechten

gebakken roggeveugel met gebruinde boter en kappertjes <i>aile de raie poêlée au beurre noisette et câpres</i>	♥	34
gebakken sliptongen 2st. met tartaarsaus <i>solettes meunières, tartare et frites</i>		dagprijs prix du jour
kabeljauw, gepocheerd ei, mousseline en handgepelde garnalen <i>cabillaud, œuf poché, mousseline et crevettes épluchées à la main</i>	⊗40	
paling in ‘t groen <i>anguilles au vert</i>		48

vleesgerechten

tartaar van rund ‘minute’ <i>tartare de boeuf ‘minute’</i>	⊗⊗	30
vlaamse stoverij ‘vander ghinste bier’, appelmoes en frietjes <i>carbonade flamande à la Vander Ghinste rouge brune</i>		30
hazerug ‘harlekijn’ met wildgarntuur <i>râble de lièvre ‘arlequin’ et sa garniture de gibier</i>	♥	38
kalfstong in madeirasaus <i>langue de veau au madère</i>		30
fazant ‘fine champagne’ met wildgarnituur <i>faisan à la fine champagne et sa garniture de gibier</i>		36
vol-au-vent van mechelse koekoek <i>vol au vent de coucou de malines</i>		32
zuurkool ‘royal’ -rook- en knakworst, casselerrib, gerooktspek- <i>choucroute ‘royale’ -saucisse, côte, lard fumée et knacki</i>	⊗	32
kalfsniertjes met gentse tierenteyn <i>rognons de veau à la moutarde gantoise</i>	⊗⊗	34
kalkoen ‘fine champagne’ met wildgarnituur <i>dinde au fine champagne et sa garniture de gibier</i>	♥	32
vol au vent met kalfszwezeriken ‘to share’ <i>vol au vent aux ris de veau ‘à partager’</i>		38pp
gevulde savooi <i>chou farci</i>		32
balletjes in tomatensaus <i>boulettes à la sauce tomate</i>		24
ierse rumsteak 265gr ‘jus nature’ <i>rumsteak irlandais 265gr ‘jus nature</i>	⊗⊗	36
béarnaise - poivre concassé - archiduc - peperroomsaus	⊗	3

extra verse frieten		3-5
kroketten		3
purée	⊗	3
witloofslaetje salade de chicons	⊗	6