



Toeslag voor groepen met minder dan 10 personen: +10%

Toeslag voor groepen met minder dan 5 personen: +15%

Indien u kiest voor meerdere menu's vernemen wij graag de gekozen menu's één week voor de reservatie (maximum 2 verschillende menu's per groep)

Wij vernemen 4 werkdagen vooraf graag het exact aantal personen.

OPGELET !

Indien er op de dag zelf minder personen aanwezig zijn, zullen de dranken voor de afwezige personen niet aangerekend worden maar de gerechten wel.

Drankenarrangement 30.00 EURO

½ fles 'Les Jardins Cathares' witte of rode wijn per persoon
water inbegrepen

APERRO | HAPJES

HAPJES

Huisgemaakt kaaskroketje
Mini loempia | zoetzure saus
Mousse van beenham
Toast | huisgerookte zalm
Huisgemaakt garnaalkroketje
Cocktail van Zeebrugse garnalen
Croque 'Patyntje'
Gefrituurde scampi | filodeeg | basilicum
Gebakken St.-Jacobsvruchten | beurre blanc
Tomaat | mozzarella
Spicy lamsgehaktballetje | yoghurtsausje
Toast | ganzenlever | kweepeergelei
Trio van tapenades
Goujonettes | tartaarsaus

5 hapjes naar keuze: 19,00 EURO per persoon

3 hapjes naar keuze: 11,50 EURO per persoon



MENU'S

TO SHARE

Geen keuzestress!
Alle gerechten doorheen het menu worden in het midden van de tafel geserveerd om gezellig samen te delen en te proeven.

Burrata met tomaat en toast

Oeufs mimosa comme à Paris

Nems van kip met zoetzure saus

Rundscarpaccio met olijfolie, parmezaan en rucola

Gerookte zalm

Sardienen Don Renaldo met toast

-

Rundstartaar à la minute met verse frietjes

Chateaubriand met béarnaise en verse frietjes

Zalm in lasagneblad met basilicum sausje

-

Mousse au chocolat

Panna Cotta

Rijspap met bruine suiker

€75 per persoon (minimum 10 personen)

MENU BONNE BOUFFE

Kirr

Glas Champagne + € 6

Glas Cava + € 1

-

Soepje van Noordzeegarnalen

-

Melkvarken, archiducsaus en kroketten

-

Dame blanche

-

Koffie

€72,00 per persoon



MENU DU PATRON

Kirr
Glas Champagne + € 6
Glas Cava + € 1
-
Rundscarpaccio met olijfolie, parmezaanskaas en rucola
-
Zalm in lasagneblad met basilicum sausje
-
Dame blanche
-
Koffie

€75,00 per persoon

MENU GENT

Pintje Bockor
-
Tutjespap met gepocheerd ei en grijze garnalen
-
Vlaamse stoverij met verse frietjes
-
Dame blanche
-
Koffie

€75,00 per persoon



MENU CLASSIC

Kirr
Glas Champagne + € 6
Glas Cava + € 1
-
Tartaar van zalm met zure room en chips
-
Chateaubriand met béarnaisesaus en verse frietjes
-
Dame blanche
-
Koffie

€82,00 per persoon

MENU DU CHEF

Kirr
Glas Champagne + € 6
Glas Cava + € 1
-
Gerookte zalm met toast en citroen
-
Vol au vent van Mechelse koekoek met verse frietjes
-
Dame blanche
-
Koffie

€75,00 per persoon



MENU PATYNTJE

Kirr
Glas Champagne + € 6
Glas Cava + € 1
-
Gemarineerde zalm met dille
-
Kabeljauw, mousseline met gepocheerd ei en grijze garnalen
-
Dame blanche
-
Koffie

€85,00 per persoon

SPRING MENU

(VAN 01/04 TOT 30/06)

Kirr of Cava +€1
Tanqueray Gin Tonic +€6 of Glas Champagne +€5

Asperges mousseline
-
Piepkuiken met dragonsaus
-
Sablé Bretons | aardbeien | sabayon | vanille ijs
-
Koffie

€82 per persoon



LENTE MENU

(VAN 01/04 TOT 30/06)

Kirr of Cava +€1
Tanqueray Gin Tonic +€6 of Glas Champagne +€5

Asperges à la Flamande

-

Kabeljauw mousseline | asperges

-

Panna cotta hierbas 'Secro 29'

-

Koffie

€85 per persoon

WILD MENU

(VAN 15/10 TOT 31/12)

Kirr of Cava +€1
Tanqueray Gin Tonic +€6 of Glas Champagne +€5

-

Bique van grijze garnalen
of

Zeebaars met blanke botersaus en spinazie +€2

-

Hazenrug 'Harlekijn', appelmoes, veenbessen
witloof en kroketten +€4

of

Fazant 'Fine Champagne', appelmoes, veenbessen, witloof en frietjes

-

Sabayon hierbas 'Secro 29'

-

Koffie

€75 per persoon