



Suggesties - Suggestions

Voorgerechten - Entrées

Asperge-velouté met grijze garnalen en croutons Velouté d'asperges, crevettes grises et croûtons	9 €
Asperges op vlaamse wijze (Hoofdgerecht + 8€ met aardappel in de schil) Asperges à la flamande (Plat principal + 8€ avec pommes de terre en chemise)	13 €
Asperges met gerookte zalm en Hollandaise saus (Hoofdgerecht + 10€ met aardappel in schil) Asperges au saumon fumé et sauce Hollandaise (plat principal + 10€ avec pdt en chemise)	19 €
Verse inktvisringen, tomatensausje met kappertjes en ansjovis Calamar frais, sauce tomates au câpres et anchois	16 €

Hoofdgerechten | Plats principaux

Tagliatelle met verse zalm en asperges in saffraansausje Tagliatelle au saumon et asperges, sauce au saffran	21 €
Snoekbaars op vel gebakken met mousselinesaus, grijze garnalen en duo van asperges Sandre cuit sur peau, sauce mousseline, crevettes grises et duo d'asperges	24 €
Ierse cube-roll (350gr) met kruidenboter en verse frietjes Cube-roll Irlandais (350gr), beurre maitre d'hotel et frites fraîches	29 €
Salade caprese met Italiaanse ham (tomaat & mozzarella) Salade caprese au jambon Italien (tomates & mozzarella)	16 €

Nagerechten | Desserts

Chocolade moelleux met vanille ijs en crème anglaise Moelleux au chocolat, glace vanille et crème anglaise	8 €
Kort gebakken ananasblokjes in een caramel met fleur de sel en vanilleijs Poêlée d'ananas, caramel au fleur de sel et glace vanille	8 €

Nieuw: Topwijnen aan het glas | Nouveau: Vin de qualité supérieur au verre

Wit | Blanc - 12,5cl

Sancerre " chemin de Marloup", Jean-Paul Picard	6,50 €
Chablis St-Pierre ,Regnard	8 €
Pouilly fumé, de Ladoucette	10 €

Rood | Rouge - 12,5cl

Château La Commanderie, Lalande de Pomerol	7 €
Zédé de Labegorce, Margaux	9,50 €

Raadpleeg tevens onze uitgebreide wijnkaart | Consultez également notre carte des vins