

to share

de beste sardienen I don reinaldo I toast I limoen I fleur de sel <i>sardines I don reinaldo I toast I citron vert I fleur de sel</i>	20
pizza blanche I kaassaus I truffelolie <i>pizza I bechamel I huile de truffes</i>	15
jamon iberico 24m I toast I tomaat I look <i>jambon iberico 24m I toast I tomate I ail</i>	24
bouchot mosselen I natuur <i>moules de bouchot I nature</i>	16
platte oesters <i>huîtres plates</i>	4/pcs

voorgerechten | les entrées

zeetong I ganzenlever I witloof <i>filet de sole I foie gras d'oie I chicons</i>	24
zeebrugse patat I hoeve ei <i>patate de zéebrugge I œuf</i>	22
schorseneren spaghetti I gerookte oosterschelde paling I haringkaviaar <i>spaghetti de salsifis I anguilles fumées I caviar d'hareng</i>	19
sint-jacobsvruchten I beurre blanc <i>saint jacques I beurre blanc</i>	22
gepocheerd hoeve-ei I mousseline <i>œuf mousseline</i>	18
6 platte oesters bloody mary <i>6 huîtres plates I bloody mary</i>	24
huisgemaakte kaaskroketten <i>croquettes aux fromages ‘maison’</i>	17

hoofdgerechten | les plats

vol-au-vent I mechelse koekoek <i>vol-au-vent I coucou de malines</i>	28
paling I in t groen <i>anguile I au vert</i>	35
rundstournedos I rossini I foie gras	36
rundstournedos grillé I béarnaise	31
rundstournedos I poivre / archiduc	31
rundstournedos I natuur	28
zeebrugse sliptongen I piment d'espelette boter <i>solettes de zéebrugge I beurre piment d'espelette</i>	28
gebakken kalfszwezeriken <i>ris de veau braisé</i>	28
salade caesar ‘new style’	22
poulet noir à la crème I 2 cvts	28pp
gekonfijte lamsschouder I 2 cvts <i>épaule d'agneau confite</i>	32pp

maandmenu februari | menu du mois fevrier

glas cava met hapje van de chef

ravioli met rivierkreeftjes en jus van groene kruiden

Parelhoenfilet met bospaddenstoelen,
fine champagnesaus en gekonfijte aardappelen

crêpe suzette

60pp

met aangepaste wijnen (1/2fl)

80pp