



MENUS 2019

MENU 25 €

RUNDSCARPACCIO MET PESTO, PARMEZAAN & RUCOLA
OF
DUO VAN KROKETTEN (KAAS & GARNALEN)

SUPRÊME VAN GEVOGELTE MET ARCHIDUCSAUS, GROENTEN & AARDAPPELKROKETTEN
OF
ZALMRUG GEBAKKEN IN KRUIDENKORSTJE MET EEN PUREE EN FIJNE KRUIDEN & "SAUCE VIERGE"

CHOCOLADEMOUSSE
OF
TRIO VAN SORBETS

MENU 35 €

ZALMTARTAAR MET AZIATISCHE SMAKEN
OF
BLADERDEEG VAN GEITENKAAS MET LUIKSE SIROOP EN SEIZOENSLAATJE
OF
MI-CUIT VAN KALFSVLEES OP VITELLO TONATO WIJZE

PANNETJE VAN KABELJAUW OP "BOUILLABAISE" WIJZE MET AARDAPPELTJES & SAFRAAN
OF
VARKENSFILET MET EEN MOSTERDSAUS VAN MEAUX & OVENGEBAKKEN GROENTJES
OF
RUNDSTEAK +/- 300GR, HUISGEMAAKTE BEARNAISESAUS & FRIETJES

NOGA-IJS MET RUM ROZIJNEN VAN 'T HUIS
OF
POIRE BELLE-HÉLÈNE



MENU 45 €

HUISGEMAAKTER GANZENLEVER MET BRIOCHEBROOD
OF
KNAPPERIGE SCAMPI'S MET LOOK EN EEN KROKANT SLAATJE
OF
TATAKI VAN RODE TONIJN

KALFSMEDAILLON MET MORILLES
OF
ROLLADE VAN ZEETONG, GNOCCHI VAN SPINAZIE
OF
LAMSKOTELETEN OP "NAVARIN" WIJZE

MOELLEUX VAN CHOCOLADE
OF
TIRAMISU MET SEIZOENSVRUCHTEN
OF
CARPACCIO VAN ANANAS

FORFAIT DRANKEN 17,50 €/PP

COUPE CAVA

1/2 HUISWIJN

PLAT WATER, BRUISEND OF 3 SOFTS NAAR KEUZE

KOFFIE

DRANKENFORMULE "À VOLONTÉ" AAN 8,50 € PER PERSOON / PER UUR.

CAVA

HUISWIJN

JUPILER

COCA / WATER / SINAASAPPELSAP

*MOGELIJKHEID OM DE DESSERTEN VAN DE MENU'S TE VERVANGEN DOOR EEN VERJAARDAGSTAART
CHOCOLADE OF SLAGROOM & VERS FRUIT

** "DROIT DE BOUCHON" 10€ PER FLES

***AL ONZE PRIJZEN ZIJN BTW INBEGREPEN