



Menu 27,50 €

Cannelloni van rundscarpaccio met gegrilde groentjes, rucola en balsamico azijn
Of

Krokantje van scampi's en lookroom
Of

Geitenkaas bonbon met spek, honing en notensalade

Suprême van gevogelte met een pannetje gebakken champignons en pommes dauphine
Of

Gebakken goudbrasem met een mix van tomaatjes en krielaardappelen

Crème brûlée
Of

Chocolademousse

Menu 35 €

Vitello Tonato
Of

Tartaar van zeebaars met limoen
Of

Pannetje "forestiere" met lookbrooderoutons

Tongfilet meunière met een smeuïge aardappelmousseline en seizoensgroenten
Of

Lamskroon met zijn gratin dauphinois en groentenkrans
Of

Kip met rode curry en basmatirijst

Sabayon van gegratineerd fruit
Of

Moelleux van chocolade
Of

Assortiment van sorbet ijs



Menu All-in 45 €

Glaasje Cava

Bord gerookte zalm met garnituur

Of

Pannetje van gebakken scampi's met rode curry en kokosmelk

Of

Krokantje van geitenkaas met Luikse siroop

Rundsteak 200gr met een warm sausje en frieten

Of

Kabeljauwrug met een risotto van schelpjes

Of

Mixt brochette met een warme saus en ovengebakken appel

Dame Blanche

Of

Citroentaart meringue

Of

Sabayon van gegratineerde vruchten

Wijn, softs en water tot het dessert

Koffie/ thee

Drankenformule "à volonté" 8,50€ per
persoon en per uur

Glaasje Cava

Huiswijn

Jupiler

cola / water / sinaasappelsap

Drankenformule 17,50€ pp

Glaasje Cava

1/2 huiswijn

1/2 water (plat/spuit) of 3 softs naar keuze

koffie / thee

* mogelijkheid om onze desserts menu's te vervangen door een verjaardagstaart (Chocola OF slagroom & vers fruit) - ** " droit de bouchon" 10€ per meegebrachte fles
*** al onze prijzen zijn BTW inbegrepen