

Dinerkaart

Voorgerechten

VICHYSOISE 9

Koude aardappel-prei soep – bbq prei – zoetzuur mosterdzaad – venkel

STEAK TARTARE 12

Klassieke steak tartaar – garnituur – stokbrood

GEROOKTE ZALM 13.5

Bloemkooltartaar – gerookte zalm – citroenvinaigrette
brioche crouton – bieslookcrème

BELSE GRIJZE GARNAALKROKETJES 19

Twee ambachtelijke Noordzee garnaalkroketjes – gefrituurde peterselie
citroenmayonaise

BURRATA 13

Tomaat – bietjes – basilicum – hazelnoot

Hoofdgerechten

Zie 'supplementen' voor de bijgerechtjes

PLATS DE LA SEMAINE

Wekelijks wisselende specials van de chef

STEAK BÉARNAISE 24.5

Entrecote – béarnaise – kervelolie

ASPERGES 18

Asperges – gesmoorde spitskool en prei – gepocheerd ei – hollandaise

CONFIT DE CANARD 18

Gekonfijte eendenbout – gremolata – dragon

STEAK TARTAAR 19

Klassieke steak tartaar – garnituur – pommes frites

RIBBETJES 19.5

Spareribs – sauce Espagnol – rouille

ZALMFILET 21.5

Gebakken zalmfilet – gerookte karnemelk beurre blanc – forelkuit

ZEEBAARS 650gr 38

Hele zeebaars voor twee personen – citroenboter – garnituren – kruiden

Z.O.Z. voor onze
supplementen

Supplementen

POMMES FRITES 5

Frietjes – mayonaise

POMMES BOUCHON 5

Klassiek Franse bereiding van charlotte aardappel.
Gekookt en gebakken in bouillon, boter en gerookt spek.

GROENE SALADE 5

Botersla – rode wijnazijn-sjalot vinaigrette – croutons – kruiden

VERGETEN GROENTES 5

Bakje vergeten groentes – individueel bereid en afgemaakt met rapenstelen en knolselderij crème

Desserts & kaas

COUPE DE SORBET 7

Limoensorbet – frambozencompote – meringue – crumble

CRÈME BRÛLÉE 8

Tonkaboon – hazelnootijs

KAASPLANKJE 14

Vier verschillende kazen van Fromagerie Guillaume – notenbrood vijgencompote – dadel

Voor de kleintjes

FRIETJES 6

Met drie bitterballen en appelmoes

KINDERTOSTI 5.5

Ham/kaas op een bruine of witte boterham met ketchup

FLENSJES 5

Met suiker en stroop

BORDJE 0

Om mee te pikken