

FORMULES

Lunch

25 euro

Tussen 12u en 14u, volgens aanbod / Servi entre 12h et 14h suivant disponibilités

A la Carte

1 hoofdgerecht / 1 plat de résistance

26 euro

1 voorgerecht + 1 hoofdgerecht / 1 entrée + 1 plat de résistance

41 euro

1 hoofdgerecht + 1 dessert / 1 plat de résistance + 1 dessert

34 euro

3 gangenmenu / Menu 3 services

49 euro

FOMULE LUNCH

Garnaalkroket (1 stuk) / Croquette de crevettes (1 pièce)

-

Op vel gebakken kabeljauw, tomaat in de oven, aardappelpuree met gekonfijte look

Cabillaud cuit sur peau, tomates au four, puree de pommes de terre et ail confit

Domaine de L'Ecu. Classic 2015. Loire. Biodynamique. 6,8 / 34

VOORGERECHTEN / LES ENTREES

Garnaalkroketten (2 stuks) / Croquettes de crevettes (2 pièces)
Domaine de L'Ecu. Classic 2015. Loire. Biodynamique. 6,8 / 34

~~~~

Noorse schotel / Assiette norvégienne

*Gevulde ei met grijze garnalen, toast met gerookte zalm, roze garnalen met cocktailsaus  
Oeuf farçi aux crevettes grises, toast de saumon fumé, crevettes roses et sauce cocktail  
Domaine de L'Ecu. Orthogneiss 2015. Loire. Biodynamique. 40 / 8*

~~~~

Gegratineerde halve kreeft / Demi homard gratiné

(+5 euro)

Guy Cinquin et Chantal Côte. Mercurey 2014. Bourgogne. 12,9 / 58

HOOFGERECHTEN / PLATS DE RESISTANCE

Schotse zalm "Belle-vue" / Saumon écossais en "Belle-vue"

*Spitskool, aardappel in zoutkorst / Chou pointu, pomme de terre en chemise
Château de Rochemorin. Pessac Leognan 2014. Bordeaux. 11,8 / 53*

~~~~

Tartaar van rauwe tonijn / Tartare de thon cru

*Met zijn garnituur, pommes frites, salade rouge / Avec sa garniture, frites, rode salade  
Olivier Morin. Chitry 2014 Olympe. Bourgogne. 7,6 / 38*

~~~~

Zeetongrolletjes à "l'ostendaise" / Roulade de filets de sole à "l'ostendaise"

*Handgepelde grijze garnalen, mosselen, hertoginnaardappelen / Crevettes grises épluchées à la main,
moules, pommes duchesses*

(+7 euro)

JD Pabiot. Puilly Fumé 2016 Florilège. Loire. 11 / 52

DESSERTS

Coupe fraise

~~~~

Nougat glacé

~~~~

Selectie van kazen, abrikozen chutney, notenbrood /
Selection de fromages, chutney abricots, pain aux noix
(+5 euro)

SCHUIMWIJN / MOUSSEUX

Saumur. Domaine de Brizé	7,6 / 38
Spumante Rosato. Casa Gheller	7,2 / 36
Champagne. Charles Pougeoise 1 ^{er} Cru Brut	12,5 / 62
Champagne. Eric Rodez. Cuvée des Crayères	85

WIT / BLANC

FRANCE – ALSACE

BIO D. - Domaine Bott Geyl. Métisse 2015. Muscat, Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris	32
BIO D. - Domaine Bott Geyl. Les Eléments 2013. Pinot Gris	39

FRANCE – BORDEAUX

Château de Rochemorin. André Lurton. Pessac Léognan Blanc 2014. Sauvignon Blanc, Sémillon	53
---	----

FRANCE – BOURGOGNE

BIO - La Croix Senaillet. Saint-Véran En Pommards 2015. Chardonnay	43
BIO - La Croix Senaillet. Saint-Véran 2016. Chardonnay (37,5cl)	22
Jules Billaud. Chablis 2016. Chardonnay	46
Domaine Clair. Saint-Aubin AOP 2015. Chardonnay	54
Guerrin & Fils. Pouilly Fuissé Sur La Roche. 2015. Chardonnay	58
Domaine Sébastien Magnien. Meursault Les Meix-Chavaux 2014. Chardonnay	77

FRANCE – CÔTES DU RHÔNE

BIO - Domaine Grand Veneur. Côte du Rhône 2015. Roussane, Viognier, Clairette (37,5cl)	17
Clos Saint Antonin. Principauté d'Orange 2015. Chardonnay, Clairette, Bourboulenc	37
BIO - Domaine Grand Veneur. Blanc de Viognier 2016. Viognier	38
Les vins de Vienne. Saint Joseph L'Elouède 2016. Marsanne, Roussanne	60
BIO - Domaine Grand Veneur. Châteauneuf du Pâpe 2014. Roussanne, Clairette	63

FRANCE – GASCOGNE

Domaine de Pajot. Les 4 cépages 2016. Sauvignon Blanc, Colombard, Ugni Blanc, Gros Menseng	29
--	----

FRANCE – LANGUEDOC

Domaine de Creyssels. Picpoul de Pinet 2017. Picpoul	30
Collines du Bourdic. Le Prestige 2016. Chardonnay	36
Domaine Lafage, Cuvée Centenaire 2016. Grenache Blanc, Roussanne	36

FRANCE – LOIRE

Château de la Ragotière. Sélection Vieilles Vignes 1 ^{er} Cru 2016. Muscadet	31
Domaine des Corbillières. Sauvignon de Touraine 2016. Sauvignon	36
BIO - Château Pierre-Bise. Anjou Le Haut de La Garde 2015. Chenin Blanc	37
Henri Bourgeois. Sancerre Les Baronnes 2016. Sauvignon	44
BIO - Château Pierre-Bise. Coteaux du Layon Rochefort 2015. Chenin Blanc (Moelleux)	40

FRANCE – PROVENCE

BIO - Château Revelette. Le Grand Blanc 2013. Chardonnay, Roussane, Sauvignon	62
---	----

FRANCE - SUD OUEST

Caves du Marmandais. Château la Bastide 2015. Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris	30
---	----

ITALIA

Tenuta di Angoris (Friuli Venezia Giulia). Friulano 2016. Friulano	29
Nicolas Bergaglio (Piemonte). Gavi DOCG "Minaia" 2016. Cortese	37
Suavia (Veneto). Massifitti 2015. Trebbiano di Soave	43

ESPAÑA

Hacienda Ucediños (Galicia). Valdeorras. Godello 2016. Godello	36
Bodegas Perez (Rueda). Jose Galo 2016. Verdejo	30

DEUTSCHLAND

BIO - Zehnthof Luckert (Franken). Blauer Silvaner 2016. Blauer Silvaner	39
Rings (Pfalz). Riesling Freinsheim 2014. Riesling	46

ÖSTERREICH

Hiedler (Kamptal). Thal 2016. Grüner Veltliner	45
--	----

PORTUGAL

Ramos Pinto. Duas Quintas Douro 2015. Assemblage	35
--	----

USA

Calera. Chardonnay Central Coast 2015. Chardonnay	58
---	----

ROOD / ROUGE

FRANCE – BEAUJOLAIS

Marcel Lapierre. Morgon 2016. Gamay 45

FRANCE – BORDEAUX

Château Franc Pipeau. St Emilion Grand Cru AOP 2012. Merlot, Cabernet Franc 20 (37,5cl) / 38 (75cl)

FRANCE – CÔTES RÔTIE

François Villard. Le Gallet Blanc 2013. Syrah 83

FRANCE – CÔTES DU RHÔNE

BIO - Domaine Grand Veneur. Les Champavins 2015. Grenache, Syrah 37

FRANCE – LANGUEDOC

Château de Cointes 2015. Malepère. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache 29

ITALIA

San Lorenzo (Abruzzo). Montepulciano d'Abruzzo DOC "Sirio" 2015. Montepulciano d'Abruzzo 30

Cantina Kurtatsch (Sudtiroal Alto Adige). Kalterersee Auslese 2016. Vernatsch 6,8 / 33

Tenuta di Angoris (Friuli Venezia Giulia). Schioppettino 2014. Schioppettino 35

Mamete Prevostini (Lombardia). Botonero 2016. Nebiolo 7,5 / 36

Podere Luigi Einaudi (Piemonte). Dogliani Superiore DOCG "Vigna tecc" 2015. Dolcetto 43

BIO - Badia a Coltibuono (Toscana). Chianti Classico DOCG 2013. Sangiovese, Canaiolo 43

DEUTSCHLAND

Bernard Huber. Malterdinger Spätburgunder 2013 (Baden). Pinot Noir 53

ÖSTERREICH

Umathum. Blaufränkisch 2015 (Burgenland). Blaufränkisch 37

ESPAÑA

BIO - Comber Fischer Gérin (Priorat). Riu 2013. Grenache, Carignan, Syrah 45

BIO D. - Bodegas Heral (Ribera del Duero). Somanilla "Crianza" 2014. Tempranillo 43

ROSE

BIO - Domaine Grand Veneur (Côtes du Rhône). Réserve 2017. Grenache, Syrah 6 / 31