

## APERITIEVEN / APERITIFS

Saumur. Domaine de Brizé  
Spumante Rosato. Casa Gheller  
Champagne. Charles Pougéoise 1er Cru  
Gin St Laurent, tonic  
Sherry Manzanilla Very Dry. Lustau  
Negroni Sbagliato  
Vermouth. Del Professore  
Groene thee, kurkuma, citroen (N.A)  
Thé vert, curcuma, citron (N.A)  
Limoen, infusie kaffer limoenblad (N.A)  
Citron vert, infusion lime kaffir (N.A)

## WIJN PER GLAS / VIN AU VERRE

7,6 Amor. Romagnoli. Morro d'Alba. IT 6,6  
8 Rings. Riesling Freinsheim 2014. Pfalz (DE) 9,8  
12 La Ragotière. Muscadet Vieilles Vignes 1er Cru. Loire 6,6  
13 La Croix Chaptal. Clairette Blanche. Languedoc 7,2  
7 JD Pabiot. Pouilly Fumé. Loire 11  
10 Olivier Morin. Chitry. Bourgogne 8  
7 Château Pierre-Bise. Anjou. Loire 7,5  
5,5  
5,5 ® Prevostini. Nebiolo 2016. Lombardia (IT) 7,2  
® Dom Gd Veneur. Champavins. C. du Rhône. Bio 8

## LUNCH MENU

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

**Sautée van scheermessen, tomaat, sherry**

**Sautée de couteaux, tomates, sherry**

-

**Schotse zalmfilet op vel gebakken, granen, kale- en sinaasappelsalade, kruidenyoghurt**

**Saumon écossais cuit sur peau, grains, salade de kale et orange, yaourt aux herbes**

25

## BITES

*Ideaal bij het aperitief of als klein voorgerecht / Idéal pour accompagner l'apéritif ou en tant que petite entrée*

**Goujonettes, tartaarsaus / Goujonettes, sauce tartare**

12

**Jumbo mosselen, chermoula, selder, koolrabi / Moules Jumbo, chermoula, céleri, chou-rave**

12

**Rillettes van makreel, gepekeld groenten / Rillettes de maquereau, légumes aigre-doux**

12

## OESTERS - HUITRES

*Nos huîtres sont élevées en Bretagne et en Irlande par la Famille Boutrais. Ce sont des creuses "Spéciales" n°3  
Onze "creuses" oesters worden gekweekt in Bretagne en Irlande door de familie Boutrais. Het zijn "Spéciales" n°3*

**La Cancale 3,2 – La Sentinelle 3,5 – L'Ostra Regal 3,8 – Assortiment (6st/6pc) 22**

## STARTERS

### KABELJAUW - CABILLAUD 17

Crudo van kabeljauw, edamame, mierikswortel

Crudo de cabillaud, edamame, raifort

### SINT JAKOBSSCHELP – COQUILLE SAINT JACQUES 20

Gegrilde Sint Jakobsnoten, shiitake consommé, knolselder, waterkers

Noix de Saint Jacques grillées, consommé de shiitake, céleri rave, cresson

### ZALMFOREL – TRUITE SAUMONÉE 19

Ravioli van in huis gerookte zalmforel, hazelnootboter, radijs

Ravioles de truite saumonée fumée chez nous, beurre noisette, radis

### GYOZAS (v) 15

Gyozas met gerookte tofu en zwarte paddenstoelen, zwarte azijn en chilipeper

Gyozas au tofu fumé et champignons noirs, vinaigre noir et piment rouge

### GARNAALKROKETTEN – CROQUETTES DE CREVETTES 17,5

## HOOFDGERECHTEN – PLATS PRINCIPAUX

### BOUILLABAISSE 32

Bouillabaisse van Noordzeevis en langoustine, rouille en toast

Bouillabaisse de poissons de la Mer du Nord et langoustine, rouille et toast

### HONDSHAAI - ROUSSETTE 26

Gelakte hondshaai, chinese pannenkoekjes, hoisinsaus, garnituur

Roussette laqué, crêpes chinoise, sauce hoisin et ses garnitures

### ZEETONG – SOLE 35

Gegrilde zeetong, tagliatelle, cavalo nero, gekonfijte lookcreme

Sole grillée, tagliatelle, chou noir, crème d'ail confit

### PORTOBELLO (v) 24

Portobello, selder, druif, pesto van zeesla, kaasballetjes

Portobello, céleri, raisins, pesto de salade de mer, petites croquettes de fromage

### CATCH OF THE DAY

*Zie bord. Kies uw bijgerecht: / Voir tableau. Choisissez parmi les accompagnements:*

Mesclunsalade 5 / Salade mesclun 5

Geglaceerde wortels met yoghurt, tijm en citroen 7 / Confit de carottes, yaourt, thym et citron 7

Jonge raapjes met pesto van rapenloof 7 / Jeunes navets et pesto de tige de navet 7

Frieten met mayo 5 / Frites et mayo 5

Aardappel-pastinaakkroketten 6 / Croquettes de pommes de terre et panais 6

## DESSERTS

Fruitsalade met clementine, kaki, mango, tapioca, saffraan en matcha ijs  
Salade de fruits à la clémentine, kaki et mangue, tapioca au safran et glace au matcha

10

Dame Blanche

9

Torta Giandua

10

Café glacé

9

Belgische kazen, appelchutney, notenbrood

Fromages belges, chutney aux pommes, pain aux noix

12

+ Oranje wijn (natuurwijn) 8,5 / + Vin Orange (vin nature) 8,5

## THEE & KOFFIE / THE & CAFE

Jasmijnthee / Thé jasmin	5
Munthee / Thé menthe	5
Zwarte thee / Thé noir	5
Infusie kamille / Infusion camomille	5
Infusie kruiden / Infusion mélange d'herbes	5
Infusie citroen / Infusion citron	5

### KOFFIE BLEND / BLEND CAFE

50% Brasil, 20% Costa Rica, 15% Congo, 15%

Ethiopia

Lungo, Espresso, Ristretto	3
Cappucino, Latte	4

## DIGESTIEVEN / DIGESTIFS

Grappa di nebbiolo da Barolo	9
Grappa di Sagrantino	7
Whisky Arran. Single Malt	9
Whisky Ardbeg. Single Malt	8
Rhum Plantation 2001	12
Cognac Grande Champagne. Leonard. VSOP	8
Calvados Christian Drouin VSOP	9
Vintage Sherry. Lustau 1998	8