

APERITIEVEN / APERITIFS

Saumur. Domaine de Brizé
Spumante Rosato. Casa Gheller
Baron D'Auvergne. Cuvée Prestige. Grand Cru
Gin FG 20-3 (Belgian), 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)

7,6
8
12
13
7
10
7
5,5
5,5
7,4
8
9,7
7,8
6,5
7,6
9,8
7,9
7,6

WIJN PER GLAS / VIN AU VERRE

LUNCH MENU

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

Grijze garnalenbisque

Bisque de crevettes grises

-

Gepocheerde zalm, witte asperges, mousselinesaus, natuuraardappel

Saumon poché, asperges blanches, sauce mousseline, pommes de terre nature

26

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

10

Sauté van zeemessen, kruidenboter / Sauté de couteaux de mer et beurre aux herbes

12

Pulpo a la plancha, daslook kimchi / Poulpes a la plancha, kimchi ail des ours

15

OESTERS - HUITRES

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

Ostra Regal (6 st / 6 pc) 22

STARTERS

GRIJZE GARNALEN – CREVETTES GRISES 18

Gepocheerd ei, handgepelde grijze garnalen, witte asperges, aardappelchips
Oeuf poché, crevettes grises épluchées à la main, asperges blanches, chips de pommes de terre

GRAVAD LAX 19

Gravad lax van Noorse zalm, zure room mierikswortel dressing, mesclun salade met appel
Gravad lax de saumon norvégien, dressing crème aigre et raifort, salade mesclun et pomme

SINT JAKOBSSCHELP – COQUILLE SAINT-JACQUES 17

Crudo van Sint Jakobsschelpen, extra-vierge olijfolie, citroengel, chilipeper
Crudo de Saint-Jacques, huile d'olive extra vierge, gelée de citron, piment

GARNAALKROKETTEN – CROQUETTES DE CREVETTES 16,5

HOOFDGERECHTEN – PLATS PRINCIPAUX

FOREL – TRUITE 27

Poke bowl met forelartaar, granen en groenten van boerderij Le Nord
Poke bowl de tartare de truite, céréales mixtes et légumes de la ferme Le Nord

KABELJAUW – CABILLAUD 28

Gestoomde kabeljauwhaasje, nage van voorjaarsgroenten en witte bonen
Dos de cabillaud vapeur, nage de légumes de printemps et haricots blancs

LANGOUSTINE 32

Langoustines, gnocchi's met ricotta, groene asperges
Langoustines, gnocchi's à la ricotta, asperges vertes

CATCH OF THE DAY

Zie suggesties op bord. Kies uw bijgerecht:

Voir tableau des suggestions. Choisissez un ou plusieurs accompagnements:

Mesclun salade, vinaigrette 5 / Salade Mesclun, vinaigrette 5

Geglaceerde wortels, tahini 6 / Confit de carottes, tahini 6

Gesmoorde andijvie, karnemelk, dille 6 / Frisée braisée, babeurre, aneth 6

Frietten met mayo 5 / Frites et mayo 5

Tabbouleh van fregola sarda 4 / Tabbouleh de fregola sarda 4

Puntarelle a la romana 5 / Puntarelle a la romana 6

DESSERTS

Crumble met rabarber, speculaas, walnoot, vanille ijs

Crumble à la rhubarbe, speculoos, noix, glace vanille

9

Dame Blanche

9

Crème caramel met koffie

Crème caramel avec café

6

Kersensorbet, huisgestookte pruimenliqueur, espuma van amandelen

Sorbet au cerises, liqueur de prunes, espuma d'amandes

8

Geitenkaas, citrus, basilicum

Fromage de chèvre, agrumes, basilic

9

THEE & KOFFIE / THE & CAFE

Jasmijnthee / Thé jasmin 5

Muntthee / Thé menthe 5

Zwarte thee / Thé noir 5

Infusie kamille / Infusion camomille 5

Infusie Detox Ginger Lemon / Infusion Detox 5

Gingembre Citron

Infusie citroen / Infusion citron 5

KOFFIE BLEND / BLEND CAFE

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

Ethiopia

Lungo, Espresso, Ristretto 3

Cappuccino, 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 8,9

Calvados Christian Drouin VSOP 8,6

Vintage Sherry. Lustau 1998 8