

TAPAS

Patatas bravas met dip van curry en look

Patatas bravas avec trempette au curry et à l'ail

Artisanale loempia (6st.) met kip, groenten en chilisaus

Loempia artisanal avec poulet, légumes et sauce chili

Scampi fritti (5 st.) huisgemaakt met verse tartaar

Scampi fritti (5 pcs.), faits maison avec tartare frais

Gefrituurde inktvisringen met verse tartaar (5 st.)

Calamares fritti avec tartare frais (5 pcs.)

Vissticks huisgemaakt met verse tartaar (5 st.)

Bâttonets de poisson faites maison avec tartare frais (5 pcs.)

VOORGERECHTEN - ENTREES

Huisgemaakte kaaskroketten met salade 1 st. / 2 st. / 3 st.

Croquettes artisanales de fromage avec salade et pain 1 pc. / 2 pcs. / 3 pcs.

Wijntip/conseil du vin: Glas Alvi's Drift – Viognier

Garnalenkroketten huisgemaakt 1 st. / 2 st. / 3 st.

Croquettes crevettes faits maison 1 pc. / 2 pcs. / 3 pcs.

Wijntip/ conseil du vin: Glas Château de Bouchet – Sauvignon blanc

Scampi maison (5 st.) in licht pikant getomateerde saus

Scampi maison (5 pcs.) dans une sauce tomate légèrement épicée

Wijntip/ conseil du vin: Glas Ai Palazzi Dorsoduro - Pinot Grigio

Scampi fritti (8 st.) huisgemaakt met verse tartaar

Scampi fritti (8 pcs.) faits maison avec sauce tartare fraîche

Wijntip/ conseil du vin: Glas Ai Palazzi Dorsoduro - Pinot Grigio

Bouillabaisse met Noordzeevis en rouille

Bouillabaise de la Mer du Nord et rouille

Wijntip/ conseil du vin: Glas Château de Bouchet – Sauvignon blanc

Zeeuwse creuses (6 st) met brood

Creuses de Zélande (6 pièces) avec du pain

Wijntip/ conseil du vin: Glas Château de Bouchet – Sauvignon blanc

Fazantenpaté met uienconfituur en notenbrood

Terrine de faisan au confit d'oignons et pain aux noix

Wijntip/ conseil du vin: Glas Alvi's Drift – Viognier

Gebakken ganzenlever in Portosaus met appel en notenbrood

Foie gras de canard chaud aux pommes et sauce Porto avec pain aux noix

Wijntip/ conseil du vin: Glas oude Porto

HOOFDGERECHTEN - PLATS PRINCIPAUX

Scampi maison (9 st) in licht pikant getomateerde saus en rijst Scampi maison (9 pcs) dans une sauce tomate légèrement épicée et du riz

Wijntip/ conseil du vin: Glas Ai Palazzi Dorsoduro - Pinot Grigio

Paling in de room met frietjes en salade

Anguille à la crème avec frites et salade

Wijntip/ conseil du vin: Glas Château de Bouchet – Sauvignon blanc

Paling op provençaalse wijze met salade en frietjes

Anguille à la provençale avec salade et frites

Wijntip/ conseil du vin: Glas Château de Bouchet Rosé – Merlot – Cabernet Sauvignon

Zeebaars met een groentengarnituur van courgette, venkel en bimi, gepresenteerd met een saus van platte peterselie en natuuraardappel Bar accompagné d'une garniture de courgette, fenouil et bimi, servie avec une sauce au persil plat et des pommes de terre nature.

Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Dubuet – Monthelie Bourgogne – Chardonnay

Gebakken zeetong 'belle Meunière' met verse tartaar, salade en frietjes Solle 'belle Meunière' avec sauce tartare fraîche, salade et frites

Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Dubuet – Monthelie Bourgogne -Trait d'union – Chardonnay

Kreeft (500 gram) belle-vue of Armoricaine Homard (500 gr) belle-vue ou Armoricaine

Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Dubuet – Monthelie Bourgogne – Chardonnay

Huisgemaakte koninginnenhapje met salade en frietjes

Vol au vent fait maison avec salade et frites

Wijntip/ conseil du vin: Glas Villa Maria - Marlborough - Pinot Noir

Steak met peper- of champignon- of stroganoffsaus, salade en frieten Verse béarnaisesaus $+ \in 1,50$

Steak avec sauce au poivre ou aux champignons ou stroganoff, salade et frites Sauce de béarnaise frais + € 1,50

Wijntip / conseil du vin: Glas Château de Bouchet Bordeaux – Merlot – Cabernet Sauvignon

Huisgemaakte keizerinnenhapje (vol-au-vent met krokant gebakken kalfszwezerik en garnalen) met salade en frietjes

Vol au vent fait maison avec ris de veau cuit croquante, des crevettes, salade et frites

Wijntip / conseil du vin: Glas Villa Maria – Marlborough - Pinot Noir

Fazant met wildjus en z'n herfstgarnituur (witlof, appel, veenbessen, peer) en kroketjes

Faisan avec jus de gibier, accompagné de sa garniture d'automne (chicorée, pomme, airelles, poire) et croquettes

Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Alain Guyard – Côtes de Nuits Villages – Pinot Noir

Fazant met Portoroomsaus en z'n herfstgarnituur (witlof, appel, veenbessen, peer) en kroketjes

Faisan à la crème au Porto, accompagné de sa garniture d'automne (chicorée, pomme, airelles, poire) et croquettes

Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Alain Guyard – Côtes de Nuits Villages – Pinot Noir

Patrijs 'Fine Champagne' met boschampignons, witlof, paksoi en rösti-aardappel Perdreau 'Fine Champagne', aux champignons des bois, chicorée, pak-choi et rösti de pommes de terre

Wijntip/ conseil du vin: Glas Domaine Alain Guyard - Côtes de Nuits Villages - Pinot Noir

Al onze wijnen zijn uiteraard ook per fles verkrijgbaar en vindt u terug in onze wijnkaart. Tous nos vins sont également disponibles à la bouteille et peuvent être retrouvés sur notre carte des vins.

Beste klant,

We verzoeken u vriendelijk om, bij een gezelschap van meer dan 6 personen, uw keuze te beperken tot maximaal 3 verschillende voorgerechten en 3 verschillende hoofdgerechten.

Cher client,

Si vous êtes plus de 6 personnes, nous vous prions de bien vouloir limiter votre choix à 3 entrées et 3 plats principaux différents maximum.

NAGERECHTEN - DESSERTS

Misérable, amandelbiscuit met zoete boterroom

Misérable, biscuit aux amandes avec crème au beurre sucrée

Huisgemaakte appelgebak met slagroom en/of ijs

Tarte aux pommes maison avec glace et/ou chantilly

Huisgemaakte ijskoffie

Café glacé maison

Huisgemaakte tiramisu met Amaretto

Tiramisu maison et Amaretto

Huisgemaakte tarte tatin met vanilleroomijs

Tarte tatin fait maison, avec glace vanille

Dame Blanche, in huis gemaakte vanille-ijs met gesmolten chocolade van Callebaut

Dame Blanche, glace vanille faite maison avec chocolat Callebaut fondu

Verwenkoffie

Café à déguster