

MENU



À LA CARTE

Ons keukenteam heeft de kaart zo samengesteld dat u met een voor-, tussen- en hoofdgerecht een verfijnd, uitgebalanceerd menu eet, af te sluiten met een dessert.

VOOR

TONIJN

sambai | ponzu | tom kha kai
17

STEAK TARTAAR

truffel | ponzu | parmezaan
20

ZEEBAARS

mierikswortel | avocado | rettich
20

TOMAAT ^{vega}

burrata | basilicum
15

TUSSEN

HEILBOT

ossenvorst | piccalilly | mosterd
23

ZEEBAARS

artisjok | limoen | beurre blanc
24

LANGOUSTINE

mosselen | glasnoedels | paksoi |
tom yum saus
23

GANZENLEVER

varkenswang | lardo | bloemkool |
portsaus
20

HOOFD

ZEEDUIVEL

romesco | ravioli met 'nduja | beurre blanc
34

ENTRECOTE

kalfsstoof | ui | parmezaan | jus de veau
32

ROG

bloemkool | pommes anna | beurre
noisette
31

TOURNEDOS

ravioli met runderstoof | ui | truffel | portjus
45 *supplement ganzenlever +10*

Heeft u een voedselallergie?
Graag stemmen wij met u de mogelijkheden af.



FRUITS DE MER

OESTER, PER STUK	5
OESTER OOSTERS, PER STUK ponzu wakamé gefrituurde ui	6
OESTER KOMKOMMER, PER STUK komkommerijs gember	6
KREEFTENSOEP	15
KOKKELS 300 g.	17
LANGOUSTINES 4 stuks	28
MOSSELEN 500 g.	16

BOUILLABAISSÉ crostini rouille	32
MOSSELEN 1 kg. met sausjes	29,50
HALVE KREEFT 300-350 g. pasta aglio e olio	40
HELE KREEFT 600-700 g. pasta aglio e olio	75
PASTA FRUTTI DI MARE	32
SCAMPI pasta aglio e olio	27

PLATEAU FRUITS DE MER

In verband met de kwaliteit van het product en seizoen serveren wij ons klassieke plateau fruits de mer enkel op bestelling. Als u een dag van tevoren bestelt, zorgen wij dat het in huis is!

2 personen - 110
extra halve kreeft - 40



CHEF'S MENU

We houden graag rekening met uw eventuele allergieën en/of (dieet)wensen.

6 GANGEN
99

5 GANGEN
89

4 GANGEN
79

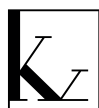
Het menu uitbreiden met een wijnarrangement?

6 gangen 57
5 gangen 47.50
4 gangen 38

LUNCHMENU

voorgerecht | hoofdgerecht | koffie servies
44.50

voorgerecht | tussengerecht | hoofdgerecht | koffie servies
54.50



DESSERTS

YUZU TAARTJE

viool | kalamansi | citrusijs
12

FRAMBOOS

pure chocolade | pistache | frambozenijs
12

HUISGEMAAKT VANILLE-IJS

chocoladesaus | meringue | pistache
12.50

AFFOGATO

espresso | vanille-ijs
9.50

*We informeren u graag over een
bijpassend glas dessertwijn.*

KAASPLANKJE

met bijpassende garnituren

4 kazen
15

5 kazen
17

Voor bij het kaasplankje:

Ratafia de Champenois
10

10 years old Tawny Port
13.50

Kopke Colheita 2004
15

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI

espresso | vodka | Kahlúa
14

KARAMEL ESPRESSO MARTINI

espresso | vodka | Kahlúa |
karamelsiroop
14

KOFFIE SERVIES

Koffie of thee naar keuze
inclusief friandises
9.50

SPECIALE KOFFIE SERVIES

Keuze uit een van onze speciaalkoffies
(zoals Irish coffee, Hasselt kaffee,
koffie Kok Verhoeven
met Frangelico)
inclusief friandises
16.50

