

BITES

Van 12:00 tot 21:00 uur te bestellen.

BOULETTES DE HOMARD

Kreeftenbitterballen 6 st. met kruidendip.....16,50

BOULETTES DE RISOTTO

Risottoballetjes 6 st. met Oosterse mayonaise.....9,50

TEMPURA DE LÉGUMES

Groenten tempura met kruidendip.....8,00

BOULETTES DE VEAU

Kalfs bitterballen 6 st. met Franse mosterd.....12,50

FOCACCIA

Met drie verschillende dips.....8,50

ASSORTIMENT D'APÉRITIF

Olijven, gedroogde ham, pierre des burons kaas, kalfs bitterbal, risotto balletjes, focaccia met dips en garnalen bitterbal.....30,00

HUÎTRES

Oesters naturel.....4,50

PATA NEGRA

80 gr met focaccia.....15,00

Du chef - basilicum, groene appel, beurre blanc.....5,50

Van 12:00 tot 18:00 uur te bestellen.

BUBBELS ET DÉLICES

Een heerlijk glas bubbels, rosé Méthode Traditionnelle, cava of prosecco, geserveerd met drie bites.....17,50

PLAT DU JOUR

Wisselend gerecht inclusief glaswijn. Beschikbaar op woensdag, donderdag en zondag vanaf 18:00 uur.....29,50 / Zonder wijn.....24,50

CHEF PAUL'S FAVOURITES

Van 18:00 tot 21:00 uur te bestellen.

COQUILLES

39,50

Gebakken coquilles, geserveerd met zacht geaarde venkel, gerookte paling en een schuimige saus van visbouillon

BISQUE DE HOMARD

18,00

Kreeftensoep met kokosschuim, rivierkreeftjes en bieslook

BAVETTE

37,50

Bavette met gele oesterzwam en saus op basis van crème de cassis

STEAK TARTARE

18,50/25,00

Rundertartaar met cherrytomaat, roodlof, crème van bieslook en aardappelschuim.....120 gr / 180 gr

SUPPLEMENT

PORTION DE FRITES

Frietten met truffelmayonaise.....5,25

POMMES DE TERRE

Mousseline van aardappel met groenten chips.....5,25

SALADE

Frissesalade met gemarineerde komkommer en huisgemaakte dressing.....5,25

3 gangen 52,-

Stel uw eigen menu samen.
Menu's zijn uitsluitend per tafel te bestellen.
Van 18:00-21:00 te bestellen.

4 gangen 62,-

Bijpassend wijnarrangement
3 gangen 26,00
4 gangen 35,00

ENTRÉES

THON

16,50

Kortgebakkentonijn met gemarineerde dashi, roodlof, rijstkrokant, koriandercreme en Antiboise- dressing

PICANHA

18,50

Picanha zachtgegaard, geserveerd met roodlof, aardappelkrokant, rettich, aardappelschuim en preiolie

BURRATA

15,00

Coeur de boeuf tomaat met burrata, gebrande uienbouillon, geserveerd met een boekweitkrokant

SECONDE ENTRÉES

FILET DE LIMANDE

17,50

Gebakken tongsscharfilet, geserveerd met bleekselderij, katenspek en langoustineschuim

PLATS PRINCIPAUX

POISSON DU JOUR

27,50

Dagverse vis met zachtgegaarde venkel, bloemkool en paddenstoelenschuim

MAGRET DE CANARD

29,50

Gebakken eendenborst, zacht geaarde venkel, gele oesterzwamsaus op basis van crème de cassis

CANNELLONI DE CÉLERI-RAVE 25,00

Spitskoolcannelloni, gele oesterzwam, paddenstoelenschuim en een frisse salade van kool

DESSERT

DAME BLANCHE

14,50

Vanille-ijs met slagroom en pure chocoladesaus

BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES

13,50

Rode vruchtenbavarois, geserveerd met tuille, vers rood fruit, muntgel en wit chocolade-ijs

ASSORTIMENT DE FROMAGES 21,00

Selectie van kazen met appelstroop, walnoot, druiven en kletsenbrood
Supplement in het menu.....7,50



Bij aanpassingen kunnen we een supplement berekenen.
Uiteraard houden we rekening met allergieën en dieetwensen.