

Formule Menu

Entrée, plat & dessert à € 34,50

Les entrées

Pâté avec pistache et abricot servi avec oignons caramélisés et croûtons 9,50
Paté met pistache en abrikoos geserveerd met gekarameliseerde zilveruitjes en croûtons
Pâté with pistachio and apricot served with caramelized onions and croutons

Escargots au beurre à l'ail et persil 9,25
Wijngaardslakken met knoflook- en peterselieboter
Garden snails with garlic and parsley butter

Cassoulet de fèves et petits pois avec asperges, carottes et gratinée au Gruyère 9,50
Cassoulet van tuinboon en doperwt met asperge, bospeen en gegratineerd met Gruyère
Cassoulet of broad bean and pea with asparagus, carrot and gratinated with Gruyère

Les plats principaux

Coq au vin blanc avec oignon grelot, carotte, haricots verts et petites pommes de terre 20,50
Coq au vin blanc met zilverui, wortel, haricot verts en krieltjes
Coq au vin blanc with pearl onion, carrot, green beans and potatoes

Filet de dorade à la plancha avec légumes salés, antiboise et mousseline de pommes de terre au citron 23
Doradefilet van de plancha met zilte groenten, antiboise en citroen-aardappelmousseline
Sea bream fillet 'à la plancha' with salty vegetables, antiboise and lemon-potatoe mousseline

Gougère à la purée de chou-fleur et roquefort avec portobello, asperges, amandes fumées et fromage de chèvre 19,50
Gougère met bloemkoolcrème en roquefort met portobello, groene asperges, gerookte amandelen en oude geitenkaas
Gougère with cauliflower cream and roquefort with portobello, green asparagus, smoked almonds and old goat's cheese

Menu du Chef

Menu du Chef à trois plats : entrée, plat & dessert 39,50

Menu du Chef à quatre plats : entrée, entremet, plat & dessert 44,50

Menu du Chef à cinq plats : entrée, entremet, plat, fromage & dessert 49,50

Neuf à la carte

Les entrées

Bouillabaisse servie avec rouille, croûtons et Gruyère 12/18,50
Bouillabaisse geserveerd met rouille, croûtons en Gruyère
Bouillabaisse served with rouille, croutons and Gruyère cheese

Brioche Neuf

Foie de Canard poêlé, mayonnaise à la truffe et homard, compote d'oignons 17,50
Gebakken eendenlever, truffelmayonnaise met kreeft en rode-uiencompôte
Sauteed duck liver, truffelmayonnaise with lobster and red onion compote

Steak tartare de bavette Néerlandais avec câpres, échalotes et œuf de caille frit 12,50
Steak tartare van Hollands bavette met kappertjes, sjalot en gebakken kwartelei
Steak tartare of Dutch bavette with capers, shallot and fried quail egg

Œuf à la coque au caviar (10 grammes Asetra Amour) et mouillettes grillées 25
Zachtgekookt hoeve-ei met kaviaar (10 gram Asetra Amour) en broodsoldaatjes
Soft boiled egg with caviar (10 grams of Asetra Amour) and toasted bread soldiers

Les plats principaux

Côte de bœuf avec pommes frites, légumes, salade et sauce Béarnaise ou jus de Madère
Côte de boeuf met frites, groenten, salade en Béarnaisesaus of Madeirajus **Pour 2** 57
Côte de bœuf with french fries, vegetables, salad and Béarnaise sauce or Madeira gravy **Pour 3** 82
(Supp. extra sauce €2,50)

Steak tartare de bavette Néerlandais avec câpres, échalotes, jaune d'œuf, laitue et pommes frites 20,50
Steak tartare van Hollands bavette met kappertjes, sjalot, ei-dooier, salade en frites
Steak tartare of Dutch bavette with capers, shallot, egg yolk, lettuce and french fries

Homard servi chaud avec tomates, basilic et piment d'Espelette ou tiède avec laitue et mayonnaise
Kreeft warm geserveerd met tomaat, basilicum en piment d'Espelette óf lauwwarm met kropsla en mayonaise
Lobster served warm with tomato, basil and piment d'Espelette or luke warm with lettuce and mayonnaise

Demi homard Canadien 23,50
Homard entier Canadien (± 500g) 43,50