

MENU VAN DEN ECHTEN BELG – MENU DE VRAI BELGE

GARNAALKROKETTEN – CROQUETTES CREVETTES

GARNAALSLAATJE – SALADE DE CREVETTES

GARNAALCOCKTAIL – COCTAIL DE CREVETTES

3 MOOI GEBAKKEN SLIPTONGETJES

3 SOLETTES BELLE MEUNIÈRE

DESSERT OF IRISH COFFÉE (+ 3 EURO)

MENU : 39 EURO

BISTRO MENU

GARNAALKROKETTEN – CROQUETTES CREVETTES

KAASKROKETTEN – FONDUE FROMAGE

GANDAHAMKROKETTEN – CROQUETTES AU JAMBON GANDA

WIJNGAARDSLAKKEN MET LOOKBOTER – ESCARGOTS DE BOURGOGNE À L'AIL

STEAK CHATEAUBRIAND MET SAUS NAAR KEUZE – SAUCE AUX CHOIX

GEBAKKEN ZALM BÉARNAISE – SAUMON POÊLÉ BÉARNAISE

PAARDENFILET MET WITLOOFSALADE EN PICKLES – FILET DE CHEVAL AU SALADE DE CHICON
ET PICKLES

KALFSNIERTJES « DIJONNAISE » – ROGNONS DE VEAU

DESSERT OF IRISH COFFÉE (+3 EURO)

MENU : 37 EURO

SUGGESTIEMENU – MENU DE SUGGESTIONS

VISSOEP MET TOAST EN ROUILLE – SOUPE DE POISSON AU TOAST ET ROUILLE

SCAMPI MET LOOKBOTER – SCAMPI À L'AIL

CARPACCIO VAN RUNDVLEES MET RUCCOLA EN PARMESANSCHILFERS – CARPACCIO DE BŒUF

ZACHT GEROOKTE ZALM – SAUMON DOUX FUMÉ

FOIE GRAS MET VIJGENCONFITUUR & CRAMIQUE

ASPERGES OP Z'N VLAAMS – ASPERGES À LA FLAMANDE

KABELJAUWHAAS MET GROENTJES EN WITTE WIJNSAUS – CABILLAUD ROYAL AUX LÉGUMES ET
SAUCE VIN BLANC

RIB-EYE MET HOFMEESTERBOTER – BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

PALING IN 'T GROEN – ANGUILLES AU VERT

DESSERT OF IRISH COFFÉE (+3EURO)

MENU : 41 EURO