

Cold Starters

Koude voorgerechten

Beef tartar and carpaccio of scallops <i>(truffle and truffle oil, coulis of fresh herbs)</i> <i>(Rundstartaar en carpaccio van sint-jacobsschelp, truffelschilfers en truffelolie, coulis van verse kruiden)</i>	16,50€
Triology of salmon <i>(smoked salmon on toast, tartare of mango, sashimi and vinaigrette of soja and wasabi)</i> Triologie van zalm <i>(gerookte zalm op toast, tartaar van mango, sashimi, vinaigrette van soja en wasabi)</i>	14,50€
Carpaccio of smoked duck, salad with nuts Carpaccio van gerookte eend, salade met noten	14,50€
Tataki of red tuna, soja sauce and ginger Tataki van rode tonijn, soja saus en gember	16,00€
Foie gras of duck, exotic chutney and grilled brioche Foie gras van eend, exotische chutney en gegrilde brioche	16,00€
Roulade of swordfish, citrus cream, smoked ham chips and cressonnette Roulade van zwaardvis, citruscrème, chips van gerookte ham en cressonnette	12,50€



Warm starters

Warme voorgerechten

Cassolette of scallops with pastis, espuma of cresson <i>Sint-Jacobs cassolette met pastis, espuma van cresson</i>	15,50€
The chef's crunchy sweetbread <i>(Sirop de Liège, orange blossom garlic and cream)</i> <i>Krokante kalfszwezerik van de chef</i> <i>(Luikse stroop, oranje bloesem, look en room)</i>	18,00€
Roasted scampis, vinaigrette with mango and mesclun <i>Scampis à la plancha, mangovinaigrette en jong slaatje</i>	12,50€
Marrowbone, black truffle cream, toast <i>Mergpijpje, zwarte truffel crème, toast</i>	12,50€
Fisherman's casserole, rouille, croutons and grated cheese <i>Vissers cassolette, rouille, croutons en geraspte kaas</i>	12,00€



Fish Vis

Soles meunière **25,00€**

Soletjes meunière

Stuffed sea bream with fenil, cooked potatoes and seasonal vegetables **23,50€**

Hele goudbrasem met venkel, gekookte patatjes en seizoensgroentjes

Seabrass filets with parmesan crust and red pesto, rosties **22,00€**

Zeebaars filets met parmesan korstje en rode pesto, rosties

Cod poached in Thai juice **24,00€**

Kabeljauw gepocheerd in thaïse jus

Seared red tuna with sesame seeds, asian sauce with lime and wasabi **28,00€**

Gechroeide rode tonijn met sesamzaadjes, asiatisch sausje met limoen en wasabi

Fisherman's casserole, rouille, croutons and grated cheese **17,00€**

Vissers cassolette, rouille, croutons en geraspte kaas

Meat Vlees

The chef's duck filet **22,00€**

(Brown sauce with coffee, thyme and honey)

Eendenfilet van de chef

(Bruine saus met koffie, thijm en honing)

Roasted ham, mustard, cooked potatoes (25min.) and seasonal vegetables **19,00€**

Geroosterd hammetje, mosterd, gekookte patatjes

Crunchy sweetbread béarnaise sauce, cooked potatoes and seasonal vegetables **28,50€**

Krokante kalfszwezerikken, béarnaise saus, gekookte patatjes en seizoens groentjes

Grill

Beef of the month / Rundsvlees van de maand

Mixed grill (5 pcs) 19,00€

Mixed grill (5pcs)

Filet mignon of beef 20,50€

Runds filet mignon

Beef entrecôte 22,00€

Runds entrecôte

T-bone steak 26,00€

Côte à l'os

Accompaniments: (1 carb, 1 vegetable, 1 sauce / 1 koolhydraat, 1 groente, 1 saus)

French fries

Frietjes

Mixed salad

Gemengd slaatje

Black pepper sauce

Zwarte peper saus

Cooked potatoes

Gekookte patatjes

Seasonal vegetables

Seizoens groentjes

Mushroom sauce

Archiduc saus

Roasted potatoes

Gebakken patatjes

Bearnaise sauce

Béarnaise saus

Rosties

Rosties

Roquefort sauce

Roquefort saus

Rosemary sauce

Rozemarijn saus

Shallots sauce

Sjalotjes saus

Garlic butter

Look boter

Rossini (+5,00€)

