

Weekmenu 25,00 €

5/06 tot 9/06: Garnaalkroketje

Kalkoentournedos "Cross & Blackwell", met erwten, denneaardappelen

Chocomousse

Shrimp croquette

Turkey tournedos "Cross & Blackwell", with peas, pine potatoes

Chocolate Mousse

12/06 tot 16/06: Vitello Tonato

Schelvisfilet met ragoût van asperges en peterselie aardappelen

Misérable

Vitello Tonato

Haddock fillet with asparagus ragout and parsley potatoes

Misérable

19/06 tot 23/06: Deze week is het restaurant gesloten

Closed

26/06 tot 30/06: Mini mosselpotje

Steak tartaar met sla en frieten

Crème Brulée

Mini mussel pot

Steak tartare with lettuce and fries

Crème brulée

Voorgerechten – Starters

Romige tomatensoep met balletjes	€8
<i>Tomato soup with meatballs</i>	
Aspergeroomsoep met grijze garnalen en bieslook	€11
<i>Asparagus cream soup with gray shrimp</i>	
Tapasschotel per persoon	€10
<i>Tapas Platter per person</i>	
Huisgemaakt kaaskroketje	€8/ duo €12
<i>Homemade cheese croquette</i>	
Huisgemaakt garnaalkroketje	€10/duo €15
<i>Homemade shrimp croquette</i>	
Huisgemaakte duo van kaas-/ garnaalkroketje	€13
<i>Homemade cheese and shrimp croquette</i>	
Rundscarpaccio met rucola, parmezaan en pijnboompitten	€14
<i>Beef carpaccio with parmesan and pine nut</i>	
Asperges op Vlaamse wijze	€15
<i>Flemish asparagus</i>	
Zeebaarsfilet met tomatensalsa en basilicumolie	€16
<i>Sea bass fillet with tomato salsa and basil oil</i>	

Hebt U een allergie voor bepaalde producten, laat het ons weten opdat wij onze gerechten indien mogelijk kunnen aanpassen. Onze gerechten worden vers bereid, waardoor kruiscontaminatie eventueel kan voorkomen.

If you have an allergy to certain products, please let us know so that we can adjust our dishes if possible. Our dishes are freshly prepared, which can prevent cross-contamination.

Hoofdgerechten – Main Courses

Huisgemaakte kaaskroketjes met sla en frietjes	€15
<i>Homemade cheese croquettes with salad and fries</i>	
Huisgemaakte garnaalkroketjes met sla en frietjes	€19
<i>Homemade shrimp croquettes with salad and fries</i>	
Huisgemaakte duo kaas- en garnaalkroket met sla en frietjes	€18
<i>Homemade cheese and shrimp croquette with salad and fries</i>	
Risotto met groene asperges en scampi	€25
<i>Risotto with green asparagus and scampi</i>	
Caesar Salad met gebakken kip	€21
<i>Caesar Salad with fried chicken</i>	
Black Angus hamburger, aioli, cheddar, aardappelwedges	€22
<i>Black Angus burger, aioli, cheddar, potato wedges</i>	
Videe met sla en frietjes	€21
<i>Vol-au-vent with salad and fries</i>	
Kabeljauwfilet met fris slaatje, tartaarsaus en zoete aardappelfriet	€28
<i>Cod fillet with fresh salad, tartar sauce and sweet potato fries</i>	
Gebakken zalmfilet met asperges, mousselinesaus en krieltjes	€27
<i>Baked salmon fillet with asparagus, mousseline sauce and potatoes</i>	
Kalfs dunne lende met gegrilde asperges, bordelaisesaus, kroketten	€30
<i>Veal thin loin with grilled asparagus, bordelaise sauce, croquettes</i>	
Eendenborst met lentegroenten, portojus en kroketten	€29
<i>Duck breast with spring vegetables, port gravy and croquettes</i>	
Stoofvlees met Westmalle, sla en frietjes	€23
<i>Beef stew with Trappist Westmalle, salad and fries</i>	
Filet Pur *	€32
Entrecôte *	€30

*Keuze: sla / tomatensla/ warme groenten

** Choice between: salad / tomatosalad / warm vegetables*

* Keuze warme sauzen: peper- / champignonsaus / bearnaise / choron / vleesjus

** Choice of sauce: pepper / mushrooms / béarnaise / choron / meat gravy*

Om een vlotte bediening te kunnen garanderen, gelieve niet meer dan 5 verschillende voor-en hoofdgerechten te kiezen per tafel.

To guarantee a smooth service, please do not choose more than 5 different starters and main courses per table.

Nagerechten - Desserts:

Vanille ijs	€8
<i>Vanilla ice cream</i>	
Dame blanche	€10
<i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i>	
Chocolade moelleux met vanille ijs	€12
<i>Chocolate moelleux and vanilla ice</i>	
Sabayon van witte wijn	€12
<i>White wine sabayon</i>	
Coupe Aardbeien	€14
<i>Coupe Strawberries</i>	
Yoghurtmousse met limoen en gemarineerde aardbeien	
€12	
<i>Yogurt mousse with lime and marinated strawberries</i>	

Gelieve per tafel af te rekenen

Please settle payment per table

Svp, veuillez bien payer par table