

DINER

Menu (12:00 - 21:00)

LES ENTREES

Voorgerechten

Toast au Saumon Fumé 17,50

Toast met gerookte zalm, dille, sjalot, peterselie en zure room

Croquettes de crevettes 21,50

Garnalenkroketjes (2 st) met gefrituurde peterselie

Croquettes de fromage 17,50

kaaskroketjes 2 st

Brioche au Foie Gras d'oie 25,00

Geroosterde brioche met foie gras

Escargots à la Bourguignonne 17,50

Wijngaardslakken (6 st) in kruidenboter gegaard met stokbrood

PLAT PRINCIPALE

hoofdgerechten

POISSONS

Vis

Petit Solettes 27,00

Sliptongetjes 2st. Gebakken in roomboter met tartaarsaus en verse peterselie

Filet de Cabillaud 25,50

Kabeljauwhaas met aardappelpuree, pastinaak en mosterdsaus

Gamba's à la plancha 29,00

gamba's in de knoflook gebakken

VÉGÉTARIEN

Vegetarisch

Pâtes à la truffe 21,00

Pasta met truffel

VIANDES

Vlees

Côte à l'os +/- 1000gr pour 2 persons 74,00

Côte à l'os voor 2 personen, saus naar keuze

Filet Pur 32,00

Ossenhaas met saus naar keuze

Supplement Foie gras +9

Rib-eye 30,00

Rib-eye met saus naar keuze

Carbonade de joue de veau 27,00

Stoofvlees van kalfswangen, gegaard in donker bier

Escalope de cuisse de poulet Milanaise 23,00

Schnitzel met kaas en tomatensaus

Bouchée à la Reine 21,50

Bladerdeeg pasteitje gevuld met paddenstoelen-kip ragout

Spaghetti Bolognaise 18,50

Spaghetti met tomaten gehaktsaus

POUR LES ENFANTS

Voor de kinderen

Steak pour enfant 15,00

Kindersteak met frites, rauwkost en appelmoes

Filet de poulet 12,00

Kipfilet met frites, rauwkost en appelmoes

Spaghetti Bolognaise 13,00

Spaghetti met tomaten gehaktsaus

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Bijgerechten

Pommes frites 4,00

Franse frietjes

Salade de saison 4,00

Seizoen salade

Légumes saison chaude 6,00

Seizoensgroentjes

DESSERTS

Nagerechten (12:00-21:00)

Mousse au Chocolat 9,00

Romige chocolademousse met crumble en karamel

Crème Brûlée 9,00

Een romige custard met gekaramelliseerde suikerlaag

Tarte Tatin 10,50

Een 'omgekeerde appeltaart' met karamel en vanille-ijs

Assiette de Fromage 15,00

Een selectie van Franse kazen met notenbrood en ui/vijgencompote

Eton Mess 9,50

Meringue, aardbeien en slagroom

Dame Blanche 11,50

Vanille ijs met chocoladesaus