

LILLET 5.5

BIÈRE 1664 4



FLOC DE GASCOGNE 6.5 ◆ PICON 5.5

**HUÏTRES DAVID HERVÉ**

zes stuks met mignonette

BOUDEUSE	27
IDEALE	35
SECRET	37
CABANON	43

**PLATEAU DE FRUITS DE MER**

VANAF TWEE PERSONEN p.p. 63  
langoustine | mosselen | tapijtschelpen |  
Noordzeekrab | garnalen | kokkels | oesters

**SUPPLÉMENT**

HELE CANNER KREEFT 45  
KINGKRAPOTEN 41

**SOUPES**

<b>SOUPE À L'OIGNON À LA FRANÇAISE</b>	15
klassieke gegratineerde Franse uiensoep	
<b>TOURTEAUX</b>	21
Noordzeekrab met aardappelmousseline en bisque van strandkrabben	
<b>BOUILLON DE PIGEON</b>	19
krachtige bouillon van houtduiven, geserveerd met gepocheerde duif, knolselderij en truffel	

**HORS D'ŒUVRE****CREVETTES**

Hollandse garnalen met appel, pomelmoes en radijs

21

**SAUMON MARINÉ**

tartaar van zalm met mierikswortel, dille en crème fraîche

19

**ESCARGOTS DE BOURGOGNE**

twaalf stuks met kruidenboter

23

**OEUFS EN MEURETTE**

gepocheerd eendenei geserveerd op brioche met een saus van paddestoelen

17

**CHOU-FLEUR**

crème van bloemkool met Vacherin Mont d'Or, amandelen, beurre blanc

17

**RIS DE VEAU ET QUEUE DE BOEUF**

hartzwezerik met knolselderij en gestoofde ossenstaart met rundermerg

27

**FOIE GRAS DE CANARD**

gebakken eendenlever met brioche en vijgencompote

27

**MENU DU JOUR**

**PLAT DU JOUR** dagprijs  
hoofdgerecht

**DEUX PLATS** dagprijs  
voorgerecht + hoofdgerecht  
of hoofdgerecht + dessert

**TROIS PLATS** dagprijs  
voorgerecht + hoofdgerecht + dessert

**GARNITURES**

**LAITUE ET TOMATES** 5  
kropsla met tomaten, ui en vinaigrette

**CHOUX DE BRUXELLES** 5  
spruitjes, gebakken met beurre noisette

**CHAMPIGNONS** 7  
gesauteerde bospaddenstoelen met knoflook en sjalot

**MOUSSELINE** 7  
aardappelpuree van La Ratte-aardappelen

**POMMES PONT NEUF** 7  
met mayonnaise

**MENU À LA PRESSE**

Gelieve het gerecht drie dagen  
van tevoren te bestellen

**CANARD À LA PRESSE** 125  
aan tafel bereid  
voor twee personen

**MENU DU CANARD À LA PRESSE** 171  
een driegangenmenu  
voor twee personen

**PLATS PRINCIPAUX****BAR**

wilde zeebaarsfilet met mousseline, courgette, grenobloise, amandelen en olijven

35

**BAUDROIE**

gekonfijte zeeduivelwangen met gesauteerde pastinaak en saus van kippenlever en kokos

27

**SOLE MEUNIÈRE**

gebakken Noordzeetong met gekookte aardappel, remoulade en groene salade

dagprijs

**HOMARD**

hele kreeft met wortel, paksoi, kriel, venkel en curry-bisque

51

**CASSEROLE DE LÉGUMES NÉERLANDAIS**

met eendenei, koolraap, selderij, wortel, koolrabi en bundelzwammen

27

**RISOTTO**

klassiek met truffel

31

**BOUDIN NOIR ET BOUDIN BLANC**

gebakken worsten met zuurkoolmousseline en eendenleverjus

31

**STEAK TARTARE**

handgesneden tartaar, honderdvijftig gram, geserveerd met toast en pommes pont neuf

29

**BAVETTE**

gegrilde runderbavette met pont neuf, spruitjes en bordelaisesaus

35

**TOURNEDOS ROSSINI**

gebakken ossenhaas met gebakken ganzenlever, geserveerd met truffel en madeirasaus

55

**RÂBLE DE LIÈVRE**

gebraden hazenrug, per twee personen, met kastanjepuree, rode kool en spruitjes

p.p. 35

**DESSERTS**

**PLATEAU DE FROMAGES** 15  
uw keuze van onze trolley

**TARTE TATIN** 13  
klassiek

**SOUFFLÉ** 11  
met bloedsinaasappelsorbet

**PARFAIT AU NOUGAT** 11  
met pistachenoten en  
gekarameliseerde ananas

**MOUSSE AU CHOCOLAT** 11  
met lavendel en sinaasappel

**CRÊPES SUZETTE** 15  
aan tafel bereid

**OMELETTE NORVÉGIENNE** p.p. 9  
per twee personen

