

KLEINE DEGUSTATIEGERECHTEN

Worden met een minimum van twee stuks per persoon geserveerd.

3 creuses, holle oesters – boter – roggebrood – citroen	13,00
Kingkrab – boter – olijfolie – verse tomaat – sjalot – pijpajuin – look – verse kruiden – verse pasta	24,00
Fijn gesneden gebakken rosbief – kaviaar van tomaat – parmezaan tonijnmayonaise – rucola	13,00
Ambachtelijk gerookte zalm – gemarineerde tomaat – mierikswortel – blini's	13,00
Huisbereide kaaskroket klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)	8,50
Huisbereide garnaalkroket klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)	11,50
Gebakken zeetongfilet meunière of verse tartaar – hartig slaatje – aardappelpuree 'Joël Robuchon' of verse frieten	19,00
Kabeljauwhaas – gesmolten tomaat – gegrilde komkommer – Ratte aardappelschijfjes	18,00
Kort geschroeide tonijn – sesamzaad – paksoi – sojascheuten – teriyaki – geplette aardappelen	18,00
Vol-au-vent van zwartpootkip – salade mosterdvinaigrette – verse frieten of aardappelpuree 'Joël Robuchon'	15,00
Ossenhaas 'Grain Fed' gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – warme seizoensgroenten – verse frieten	19,00
Steak tartaar – salade van tomaat, kropsla, radijs en mayonaise – verse frieten	15,00

Veggie

Pasta met groene asperges – mediterrane groenten – limoen – lookolie	13,50
Burrata – avocado – tagliatelle van asperges – basilicum	13,50

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

VOORGERECHTEN

Zes creuses, holle oesters – boter – roggebrood – citroen	24,00
Kingkrab – boter – olijfolie – verse tomaat – sjalot – pijpajuin – look – verse kruiden – verse pasta	35,00
Ambachtelijk gerookte zalm – gemarineerde tomaat – mierikswortel – blini's	19,00
Parade van kreeft	25,50
Scampi – pittige tomatenroomsaus – knoflook	18,00
Fijn gesneden gebakken rosbeef – kaviaar van tomaat – parmezaan – tonijnmayonaise – rucola	17,50
Huisbereide kaaskroketten (2 stuks) – klassiek – citroen – peterselie	15,00
Huisbereide garnaalkroketten (2 stuks) – klassiek – citroen – peterselie	19,50
Burrata – avocado – tomaat – tagliatelle van asperges – basilicum (veggie)	17,00

HOOFDGERECHTEN

Kingkrab – boter – olijfolie – verse tomaat – sjalot – pijpajuin – look – verse kruiden – verse pasta	46,00
Gebakken zeetong (± 400 gr) Meunière of verse tartaar – hartige salade – keuze aardappelpuree 'Joel Robuchon' of verse frieten	36,00
Kabeljauwhaas – gesmolten tomaat – gegrilde komkommer – Ratte aardappelschijfjes	27,00
Kort geschroeide tonijn – sesamzaad – paksoi – sojascheuten – teriyaki – geplette aardappelen	29,00
Vol-au-vent van zwartpootkip – salade mosterdvinaigrette – verse frieten of aardappelpuree 'Joël Robuchon'	26,00
Ossenhaas 'Grain Fed' gegrild – béarnaise- of peperroomsaus – warme seizoensgroenten – verse frieten	32,00
Chateaubriand – warme seizoensgroenten – béarnaise- en peperroomsaus – verse frieten (per 2 pers.) p.p.	32,00
Steak tartaar – salade van tomaat, kropsla, radijs en mayonaise – verse frieten	23,50

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.

SUPPLEMENTEN

Verse frieten	3,50
Aardappelpuree 'Joël Robuchon'	3,50
Warme seizoensgroenten	4,00
Peperroomsaus/béarnaise/champignonroomsaus	2,00
Mayonaise	1,50
Tartaarsaus	2,00

VOOR DE KINDEREN

Italiaanse gehaktballetjes, gegaard in tomatensaus met aardappelpuree of verse frieten	16,00
Huisgemaakte fishsticks van pladijsfilet – ketchup en verse frieten	16,00
Gebakken zeetongfilet – tartaarsaus – verse frieten of aardappelpuree 'Joël Robuchon'	19,00
Vol-au-vent van zwartpootkip – salade van tomaat en kropsla – verse frieten of aardappelpuree 'Joël Robuchon'	16,00
Ossenhaas 'Grain Fed' gegrild – warme seizoensgroenten – verse frieten of aardappelpuree 'Joël Robuchon'	25,00

DESSERT

Crème brûlée	10,00
Dame Blanche – warme chocoladesaus – slagroom	10,00
Kinderijsje – warme chocoladesaus	7,00
Dacquoise biscuit – geroosterde ananas – mango – sinaasappelsorbet	12,50
5 Structuren van chocolade	13,00
Sabayon met bergamot – aardbeien – vanille ijs	12,00
À la minute bereide Café glacé	10,00
Koffie Goei Goesting – Koffie met chocolade gebak van Patisserie Cools	8,50

Zie ook onze drankenkaart voor alcoholische koffie en grappa

Om lang wachten te voorkomen en de kwaliteit te kunnen blijven verzekeren vragen we om vanaf 5 personen te kiezen uit max. 4 gerechten per gang per tafel. Vanaf 8 personen max. 3 gerechten per gang per tafel.

Wenst u aanpassingen (vegetarisch,...) of bent u allergisch voor bepaalde ingrediënten, gelieve dit te melden. Ons team is op de hoogte van de allergenen in onze gerechten.