

## KLEINE DEGUSTATIEGERECHTEN (kleine porties, puur en met veel smaak)

*Worden met een minimum van twee stuks per persoon geserveerd.*

3 creuses, holle oesters – boter – roggebrood – citroen	13,00
Polderaardappel – kingkrab – champagne sabayon (Suppl. Royal Belgian Caviar 10 gr. € 18,00)	19,00
Ambachtelijk gerookte zalm – gemarineerde tomaat – mierikswortel – blini's	13,00
Iberico ham – vijgen – dadels – manchego	16,00
Huisbereide kaaskrokot klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)	8,50
Huisbereide garnaalkrokot klassiek – citroen – peterselie (1 stuk)	11,50
Tongscharfilet in krokante korst – verse tartaar – hartig slaatje – aardappelpuree 'Joël Robuchon' of verse frieten	14,00
Kabeljauwhaas met krokant broodkorstje – Dijonaise saus – broccoli – zeekraal – aardappelpuree	17,50
Krokante kalfszwezerik – béarnaise – boontjes – champignons	18,00
Vol-au-vent van zwartpootkip – salade mosterdvinaigrette – verse frieten of aardappelpuree 'Joël Robuchon'	15,00
Vol-au-vent van zwartpootkip 'Deluxe' – krokante kalfszwezerik – salade mosterdvinaigrette verse frieten of aardappelpuree	25,00
Gepaneerde kalfskoteletjes – blackwellsaus – waterkers – verse frieten	16,00
Filet pur 'Prime beef, 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
<b>Veggie</b>	
Spaghetti – spinazie – bospaddenstoelen – sjalot – Parmigiano – spiegelei	15,00
Carpaccio van tomaat – buffelmozzarella – rucola – venkel – basilicummayonaise	14,00

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
Krokante kalfszwezerik – béarnaise – boontjes – champignons	26,00
Polderaardappel – kingkrab – champagne sabayon (Suppl. Royal Belgian Caviar 10 gr. € 18,00)	25,00
Ambachtelijk gerookte zalm – gemarineerde tomaat – mierikswortel – blini's	19,00
Gegrilde reuze scampi met verse tartaarsaus	18,00
Mediterrane vissoep met rouille	16,00
Huisbereide kaaskroketten (2 stuks) – klassiek – citroen – peterselie	15,00
Huisbereide garnaalkroketten (2 stuks) – klassiek – citroen – peterselie	19,50
Duo van huisbereide kaas- en garnaalkroket – klassiek – citroen – peterselie	17,50

## HOOFDGERECHTEN

Kingkrab – boter – olijfolie – verse tomaat – sjalot – pijpajuin – look – verse kruiden – verse pasta	46,00
Gebakken zeetong Meunière of verse tartaar – hartige salade – keuze aardappelpuree 'Joel Robuchon' of verse frieten	36,00
Kabeljauwhaas met krokant broodkorstje – Dijonaise saus – broccoli – zeekraal – aardappelpuree	27,00
Bouillabaisse, rijk gevuld met toast en rouille	32,00
Vol-au-vent van zwartpootkip – salade mosterdvinaigrette – verse frieten of aardappelpuree 'Joël Robuchon'	26,00
Vol-au-vent van zwartpootkip 'Deluxe' – krokante kalfszwezerik – salade mosterdvinaigrette verse frieten of aardappelpuree	32,00
Gepaneerde melkkalkfoketeletjes – blackwellsaus – waterkers – verse frieten	28,00
Filet pur 'Prime beef, 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.	34,00
Steak tartaar – salade van tomaat, kropsla, radijs en mayonaise – verse frieten	24,00

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
Vol-au-vent van zwartpootkip – salade van tomaat en kropsla – verse frieten of aardappelpuree 'Joël Robuchon'	16,00
Filet pur 'Prime beef, 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
Huisbereid appeltaartje met speculoos en vanille ijs	12,50
Chocolade moelleux – gemarineerde peer – geroosterde amandelschilfers – vanille ijs	13,00
À la minute bereide Café glacé	10,00
Koffie Goei Goesting – Koffie met chocolade gebak van Patisserie Cools	8,50
Assortiment van kazen – chutney van vijgen – briochebroodje	13,00
Wijnsuggestie bij de kaas: Niepoort Porto LBV 2014	7,00

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.