

# *Menu* & Bites

“La **bonne cuisine** est la base du **véritable bonheur**.”

“**Good food** is the **foundation** of genuine **happiness**.”

- **Auguste Escoffier** (1846 - 1935) -

## Voorgerechten & sharing

Bisque 'Noordzeegarnaal' <i>Armagnac - d'Isigny</i>	24
Groene asperges 'Pertuis' * <i>Morieleje - gepocheerd ei - amandel</i>	32
Carpaccio "Holstein" <i>Parmezaan - mosterd</i>	30
Ganzenlever "terrinen" <i>Zuurdesem - jonagold - pistache</i>	30
Gambero rosso "dun gesneden" ** <i>Citrus - d'Isigny</i>	34
Tonijn "crudo" <i>Citrus - stracciatella - wintertruffel</i>	40
Sashimi "Catch of the day" <i>Wakame - soya</i>	36
Garnaalkroket "Brabo" (per 1 of 2 stuks) <i>Peterselie - citroen</i>	17 / 32
Paling in t' groen <i>Zuring - citroen</i>	34

## Onze selectie oesters (per 3 of 6 stuks - natuur of Fine Champagne)

### Gillardeau<sup>N°3</sup> - Marennes d'Oleron (Frankrijk)

Vol vlees met een zachte, zoete nasmaak. Een kwaliteitsproduct dat al jaren aan de top staat.

Natuur ** <i>Citroen - rodewijnazijn</i>	20 / 34
Fine Champagne ** <i>Sjalot</i>	22 / 38
* Supplement kalfszwezerik	16
** Supplement Umi Caviar selection Imperial Heritage 15gr.	30

Deze gerechten kunnen zowel individueel of in sharing besteld worden.  
gelieve uw keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang.  
Indien er vragen zijn omtrent allergenen of aanpassingen staan wij u graag bij.

## Hoofdgerecht

Pasta "spaghetti a la guitarra" <i>Wintertruffel - parmezaan</i>	44
Pasta "Kaviaar" <i>Umi selection Heritage Imperial - D'isigny</i>	68
Caesar salade (zaal bereiding) <i>Hoevekip - ansjovis - parmezaan</i>	35
Vol au vent 'hoevekip' <i>Friet - hollandaise</i>	35
Vol au vent 'Deluxe' <i>Friet - kalfszwezerik - bisque</i>	48
Hoevekip 'label rouge' * <i>Morielje - aardappelmousseline</i>	42
Jonge duidf 'Anjou' <i>Doperwt- aardappelmousseline</i>	44
Kalfszwezerik "surf & turf" * <i>Kreeft - bladspinazie - stro aardappel</i>	54
Tarbot <i>Morielje - geprakte aardappel - Dijonaise</i>	48
Noordzeetong "Meunière" <i>Tartaar - kropsla - aardappel naar keuze</i>	62
Sint-Jacobsvrucht <i>Aardpeer - ganzenlever - hazelnoot</i>	48
Langoustine (per stuk) <i>Citroenboter - thijm - piment d'espelette</i>	16

## De Lente

### Hoppescheut - Jelle Temmermn (Buggenhout)

Grijze garnaal <i>Hoeve ei - Westmalle Tripel</i>	48
Gerookte paling <i>Groene kruiden- Westmalle Tripel</i>	48
Skrei (hoofdgerecht) <i>aardappelmousseline - blanke Boter</i>	54

Gelieve uw keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang.  
Indien er vragen zijn omtrent allergenen of aanpassingen staan wij u graag bij.

## Onze selectie vlees (bereidingstijd varieert tussen 20 en 45 min)

### Holstein "Dubbeldoel"

STEAK tartaar	35
Filet pur (+ - 220 gr)	48
Rib eye (+ - 250 gr)	48
Ribstuk (+ - 950 gr - 2 pers.)	135

Deze gerechten worden geserveerd met friet, mayonaise en kropsla. Keuze tussen Bearnaise, Choron, Bordelaise of Peperroomsaus, met uitzondering van de rundstartaar, dit is een bereiding op zich.

### Bijgerechten - Side's

Kropsla - witloofsla	5	Friet & mayonaise	4
Ceaser on the side salade	6	Aardappelmousseline	6
Bladspinazie "kort gebakken"	6	Pasta "Parmezaan"	6
Gebakken boschampion	8		

Gelieve uw keuze te beperken tot 5 verschillende gerechten per gang.  
Indien er vragen zijn omtrent allergenen of aanpassingen staan wij u graag bij.