

WARME GERECHTEN

Vlees of vis op green egg gebakken (x)

| | |
|---|-------|
| <i>Côte à l'os (500g) – Belgisch witblauw (x) saus naar keuze inbegrepen</i> | 32.00 |
| <i>Steak maison(250g) – Belgisch witblauw (x)</i> | 25.00 |
| <i>Saus naar keuze : champignon, peper, provençaals, roquefort</i> | |
| <i>Huisbereide béarnaise</i> | 2.00 |
| <i>Varkenswangetjes van 't huis</i> | 21.00 |
| <i>Brochette van 't huis kalkoen</i> | 19.00 |
| <i>Brochette van 't huis mix (kalkoen, witte pens & kippeboutje)</i> | 19.00 |
| <i>Bouchée à la reine / konninginnehapje</i> | 20.00 |
| <i>Vispannetje van 't huis met zeevruchtensausje</i> | 25.00 |
| <i>Zalm gebakken op vel met een zeevruchtensausje of bieslookroomsaus (x)</i> | 25.00 |
| <i>Zalm gebakken op vel met béarnaise saus (x)</i> | 27.00 |
| <i>Kabeljauwhaasje op een bedje preipuree met een zeevruchtensausje (x)</i> | 27.00 |
| <i>Tonijn mi – cuit met wasabimayonaise (x)</i> | 29.00 |

salades

| | |
|--|-------|
| <i>Slaatje scampi</i> | 22.00 |
| <i>Slaatje scampi met een zeevruchtensausje of bieslookroomsaus</i> | 23.00 |
| <i>Slaatje ambachtelijke gerookte zalm</i> | 22.00 |
| <i>Slaatje gerookte zalm & scampi's (5st)</i> | 24.00 |
| <i>Caesarsalade (kip gebakken op green egg)</i> | 21.00 |
| <i>Slaatje geitenkaas honing</i> | 20.00 |
| <i>Grieks feta slaatje</i> | 19.00 |
| <i>Grieks feta slaatje met gegrilde kip</i> | 21.00 |
| <i>Slaatje burrata met serranoham</i> | 21.00 |
| <i>Rundscarpaccio wit-blauw parmezaanschilfers & truffelolie</i> | 21.00 |

Artisanale kroketten en pastas

| | |
|---|-------------|
| <i>Garnaalkroketten - 2st/3st</i> | 20.50/23.00 |
| <i>Kaaskroketten Panko - 2st/3st</i> | 18.50/20.50 |
| <i>Trio van kaas, garnaal en gandraham</i> | 22.50 |
| <i>Trio van vegi tomaatmozzarella, boschampignons en kaasrokjet</i> | 22.00 |
| <i>Duo van kaas en garnaalkrokjet</i> | 20.00 |
| <i>spaghetti bolognese</i> | 15.00 |
| <i>pasta caesar champignonsaus</i> | 19.00 |
| <i>pasta scampi met een zeevruchtensausje</i> | 23.00 |

Wijnkaart

Huïswijn Rood

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| <i>Fleur du sud</i> glas | glas 4.90 |
| <i>Fleur du sud</i> karaf ¼ karaf ½ | 9.00 /16.00 |
| <i>Montepulciano</i> glas | glas 4.90 |
| <i>Montepulciano</i> karaf ¼ karaf ½ | 9.00/16.00 |
| <i>Laurent douchy merlot</i> fles | 27.00 |

Huïswijn Wit

| | |
|---------------------------------------|------------|
| <i>Chardonnay</i> glas | glas 4.90 |
| <i>Chardonnay</i> karaf ¼ karaf ½ | 9.00/16.00 |
| <i>Laurent douchy chardonney</i> fles | 27.00 |

Huïswijn Rosé

| | |
|--|------------|
| <i>Terre des anges</i> glas | glas 4.90 |
| <i>Terre des anges</i> karaf ¼ karaf ½ | 9.00/16.00 |
| <i>Terre des anges</i> fles | 27.00 |

witte wijn

| | |
|---|------------|
| <i>domaine Tariquet, Côté Chardonnay –Sauvignon</i> | fles 29.00 |
|---|------------|

rode wijn

| | |
|---|------------|
| <i>Catena zapata malbec argentinie 92/100 parker 2019</i> | fles 30.00 |
| <i>Azabache reserva 2018 rioja spanje</i> | fles 29.00 |
| <i>Pasqua desire lush&zin primitivo italie</i> | fles 29.00 |
| <i>Chateau mirambeau bordeaux frankrijk 2018</i> | fles 30.00 |
| <i>Chateau larrivaux bordeaux frankrijk 2018</i> | fles 39.00 |
| <i>Clos albertus, saint georges saint emilion 2018</i> | fles 40.00 |
| <i>Les angelots de villemaurine grand cru 2018</i> | fles 45.00 |
| <i>roggio del filare, rosso piceno superiore DOC top 10 italie 2019</i> | fles 60.00 |
| <i>pernand vergelesse 1er cru "les vergelesses" 2019 bourgogne</i> | fles 60.00 |

rosé wijn

| | |
|---|------------|
| <i>pasqua 11 minutess rosato venezie italie</i> | fles 29.00 |
|---|------------|

donderdag & vrijdag en zaterdag

lunchmenu

Euro 18.00

+koffie en dessertje van de dag 23.00 euro

½ kip aan 't spit garni met frietjes

koninginnehapje garni met frietjes

Mixbrochette garni met frietjes

Caesarsalade garni met frietjes

Duo kaas & garnaalkroket met frietjes

Op donderdag steakdag

Lunch & dinner

Steak maison peper of champignon

Euro 23.00

MENU

Ambachtelijke gerookte zalm

Of

Garnaalkroket of kaaskroket

Cote à l'os gebakken on the green egg

Saus naar keuze, béarnaise + 2 euro

Dessert naar keuze

Of

Irish coffee

50,00 euro

MENU

Ambachtelijke gerookte zalm

of

Garnaalkroket of kaaskroket

Steak maison met saus naar keuze

Béarnaise + 2.00 euro

of

Zalm op vel gebakken on the green egg

of

Vispannetje van 't huis met zeevruchtensausje

Dessert naar keuze

of

Irish coffee

43,00 euro