







H A P J E S V O O R A F

Apero bordje "Think Pink"	€ 14
Steun mee het goed doel en ga de strijd aan tegen borstkanker!	
Saint-Marcel	€ 14
Ham uit de Franse Pyreneeën	
Kibbeling	€ 16
Kibbeling, gepekeld groenten, huisgemaakte tartaarsaus	
Health Sharing 	€ 18
Ricotta, hummus, radijzen, komkommer, bloemkool, crackers, zongedroogde tomaat, gemarineerde artisjok	
Anti pasti	€ 21
Selectie van fijne vleeswaren	

V O O R G E R E C H T E N


Ravioli 	€ 16
Open ravioli van gekonfijte eendenbout, pompoen, schuim van kippenjus met xeres-azijn, walnoot	
Carpaccio	€ 18
Rund, notensla, pijnboompitten, parmezaanschilfers, extra vierge olijfolie	
Ganzenlever terrine	€ 22
Vijgen, agave, gebrande hazelnoten, toast	
Garnaalkroketjes	€ 19
Artisanale garnaalkroketjes, jonge spinazie, grijze garnalen, mimosa	
Paling 	€ 20
Gerookte paling, koolrabi, toast, biet, zure room	
Oesters nr2 (5st.)	€ 21
Citroen, oesterbrood	

Allergieën? Vraag het aan ons kelner !

 Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar. | Gelieve vanaf 8 personen keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang.



SALADES

Geitenkaas  € 24
Granola, Granny Smith, perzikensiroop


Hoevekip  € 24
Mesclun, mosterdvinaigrette, artisjok, biet, boontjes, aardappel

SUGGESTIES


Tonijn  € 34
Tonijn steak op Siciliaanse wijze, pasta, notensla, sauce vierge

Haas € 38
Spruiten, cassis, knolselder, appel, hazenpepersaus, amandelkroket

HOOFDGERECHTEN

Vis van de markt  € 29
Knolselder, spitskool, blanke botersaus, prei-olie, puree


Tarbot € 35
Salade met gepekeld groenten, hoeveboter, puree of verse frietjes

Risotto  € 26
Erwt, groene asperges, broccoli, dragon, kruidensla


Steak tartaar € 25
Rundvlees klassiek bereid, witlof, verse frietjes

Fazant € 34
Witlof, boschampignons, crème van aardappel met truffel, cognacsaus

Filet pur € 36
Gebakken ossenhaas, witlofsla, verse frietjes, peperroomsaus, verse béarnaise of vleesjus

Hert  € 38
Filet, appel, stoverij, cassis, spruiten, portobello, eigen jus, amandelkroket

Allergieën? Vraag het aan ons kelner !

 Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar. | Gelieve vanaf 8 personen keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang.




N A G E R E C H T E N

Trio Sorbet	€ 10
Dame blanche	€ 12
Artisanaal vanille-ijs, slagroom, warme chocolade saus	
Coupe advocaat	€ 12
Artisanaal vanille-ijs, warme advocaat, slagroom	
Crème brûlée	€ 12
Klassiek bereid met vanille	
Zoete versnaperingen	€ 12
Assortiment zoetigheden	
Appel	€ 14
Warme appeltjes, kaneelschuim, sinaasappel, vanille-ijs	
Moelleux	€ 15
Vanille-ijs, passievrucht	
Fijne kazen	€ 17
Selectie van kazen 'Van Tricht'	

A F T E R D I N N E R S U G G E S T I E S

Limoncello	€ 7
Berta Amaretto di Mombaruzzo	€ 10
Amaretto di Mombaruzzo is een unieke Amaretto van uitzonderlijk hoge kwaliteit en is gemaakt door de gekende Distillerie Berta. Gemaakt van bittere alsook zoete amandelen uit Mombaruzzo.	
Irish Coffee	€ 12
Of andere combinatie	
Espresso Martini	€ 14
Wodka 42 Below, Kahlua, koude ristretto	
Trio van Grand Marnier (3x3cl)	€ 18
Gordon Rouge, Cuvée Louis-Alexandre, Cuvée du Centenaire	
Trio van Porto (3x3cl)	€ 13,5
Vista Allegre Tawny 10y, , Vista Allegre Tawny 20y, Vista Allegre Old White 20y	

Allergieën? Vraag het aan ons kelner !

 Deze gerechten zijn ook vegetarisch verkrijgbaar. | Gelieve vanaf 8 personen keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten per gang.



KEUZEMENU € 55

Garnaalkroket, jonge spinazie, mimosa

Of

Ravioli van gekonfijte eendenbout, pompoen, schuim van kippenjus en xeres azijn, walnoot 🌿

Terrine van ganzenlever, vijgen, agave, gebrande hazelnoten, toast

Suppl. € 10

Vis volgens marktaanbod, knolselder, spitskool, blanke botersaus, prei-olie, puree

Of

Risotto, dragon, erwt, groene asperges, broccoli, kruiden salade 🌿

Of

Fazant, witlof, boschampignons, crème van aardappel met truffel, cognacsaus

Suppl. € 5

Selectie kazen 'Van Tricht'

Suppl. € 7.5 ter vervanging van dessert | € 13 als tussengerecht

Moelleux met passievrucht