




HAPJES OM TE DELEN

Oesters n°2	€ 4.5/st.
Citroen, oesterbrood	
Saint-Marcel	€ 14
Ham uit de Franse Pyreneeën	
Rubia Gallega Secreto n°7	€ 21
Gedurende 7 weken gerijpt en gedroogd	
Kibbeling	€ 16
Kibbeling, gepekelde groenten, huisgemaakte tartaarsaus	
Mini quesadillas	€ 17
Tortilla met rundergehakt, salsa fria, zure room	
Antipasti	€ 23
Selectie van fijne vleeswaren	
Mezze 	€ 23
Naanbrood, humus, gepekelde groenten, olijven, yoghurt met verse munt, gepofte kikkererwt, shakshuka	

VOORGERECHTEN


Carpaccio	€ 18
Rund, notensla, pijnboompitten, parmezaanschilfers, extra vierge olijfolie	
Ganzenlever	€ 24
Terrine van ganzenlever, noten, toast van brioche, gemarineerde vijgen	
Garnaalkroketjes	€ 19
Artisanaal bereid, jonge spinazie, grijze garnalen, mimosa	
Makreel	€ 19
Huisgerookte makreel, roggeverdomme, knolselder, vlierkappertjes, Granny Smith	
Softshell krab	€ 21
Tempura, vadouvan dip, atjar tjampoer, daikon, sakura	
Franse vissoep	€ 20
Rouille, focaccia	
Carpaccio di verdure 	€ 18
Carpaccio van rode biet, geitenkaas, honing- mosterd dressing, kamut	

Allergieën? Vraag het aan onze kelner !

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



SALADES

- Geitenkaas**  € 25
Perzik, spek, appel
- Korean Beef**  € 26
Filet pur, wortel, chinese kool, paksoi, chilipeper, sesam
- Salade folle** € 36
Terinne van ganzenlever, gerookte zalm, gerookte eend, gamba, Rubia Gallega Secreto n°7


PASTA

- Ravioloni** € 27
Krab, mossel, vadouvan, venkel, zure room
- Rigatoni all'uovo**  € 28
Taleggio Latte Crudo, Parmezaan, Provolone del Monaco, Gorgonzola Dolce Cucchiacio, persillette

HOOFDGERECHTEN

- Vis volgens marktaanbod** € 31
Fijne groenten, kokkel, mossel, puree, beurre blanc sanbaizu
- Baby tarbot** € 40
Salade met gepekeld groenten, hoeveboter, puree of verse frietjes
- Gamba à la plancha 5/st.** € 40
Zwarte look crème, patatas bravas, slaatje
- Rundstartaar** € 26
Rundvlees klassiek bereid, witlof, verse frietjes
- Parelhoen**  € 29
M'hamsa couscous, rode biet, courgette, wortel, harissa
- Filet pur** € 38
Gebakken ossenhaas, witlofsla of tomatensalade, verse frietjes, peperroomsaus, béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus
- Rib eye** € 38
Witlofsla of tomatensalade, verse frietjes, peperroomsaus, béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus

Allergieën? Vraag het aan onze 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	€ 12
Dame blanche	€ 12
Artisanaal vanille-ijs, slagroom, warme chocolade saus	
Crème brûlée	€ 13
Klassiek bereid met vanille	
Café glacé PW	€ 15
Tia Maria, Baileys, Frangelico, mokka-ijs	
Assortiment zoete versnaperingen	€ 15
Park West "herfst editie"	€ 16
Gezoute karamel, babelutte, hazelnoot	
Baklava	€ 16
Pistache, amandel panna cotta, sorbet van bloedappelsien	
Selectie fijne kazen 'Van Tricht'	€ 18
Manigodine, Coulommiers, Petit Gros Lorrain, Chiriboga, notenbrioche, seizoensgarnituur	

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
Trio van Grand Marnier (3x3cl)	€ 18,5
Gordon Rouge, Cuvée Louis-Alexandre, Cuvée du Centenaire	
Trio van Porto (3x3cl)	€ 18,5
Vista Allegre Tawny 10y, Vista Allegre Tawny 20y, Vista Allegre Old White 20y	

Allergieën? Vraag het aan onze kelner !

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



MAANDMENU € 35
MIN. 2 PERSONEN

4 seizoensgebonden gerechtjes om te delen

|||||

Vol-au-vent met hoevekip, huisgemaakte bladerdeegkoek en krokettes
Suppl. krokant gebakken zwezeriken € 8

KEUZEMENU € 55

Carpaccio van rund, notensla, pijnboompitten, parmezaanschilfers, extra vierge olijfolie

Of

Huisgerookte makreel, roggeverdomme, knolselder, vlierkappertjes, Granny Smith

|||||

Franse vissoep, focaccia, rouille

Suppl. € 10

|||||

Parelhoen, M'hamsa couscous, rode biet, courgette, wortel, harissa

Of

Ravioloni met krab, mossel, vadouvan, venkel, zure room

Of

Rib eye, witlofsla of tomatensalade, verse frietjes,
peperroomsaus, verse béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus

Suppl. € 10

|||||

Selectie kazen 'Van Tricht'

Suppl. € 8 ter vervanging van dessert | € 13 als tussengerecht

|||||

Park West 'herfst editie', karamel, babelutte, hazelnoot

Of

Dame Blanche, vanille-ijs, warme chocoladesaus, slagroom

Of

Irish Coffee

