




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	€ 17
Kibbeling, gepekeld groenten, huisgemaakte tartaarsaus	
Mini quesadillas	€ 17
Tortilla met rundergehakt, salsa fria, zure room	
Antipasti	€ 23
Selectie van wild delicatessen	
Mezze 	€ 23
Naanbrood, humus, gepekeld groenten, olijven, yoghurt met verse munt, gepofte kikkererwt, shakshuka	

VOORGERECHTEN


Carpaccio	€ 18
Rund, notensla, pijnboompitten, parmezaanschilders, extra vierge olijfolie	
Hert	€ 20
Carpaccio, pastinaak, beukenzwam, rode biet	
Ganzenlever	€ 24
Terrine en crèmeux van ganzenlever, kweepeer, witte porto, gerookte amandel	
Garnaalkroketjes	€ 19
Artisanaal bereid, jonge spinazie, grijze garnalen, mimosa	
Zalm	€ 21
Mousse van gerookte zalm, selder, yuzu, sesam, radijs, rammenas	
Pompoensoep 	€ 13
Buikspek, Isigny zure room, pompoenpitten	
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
Pompoen, witlof, rode biet, Jonagold, spek, gepofte graantjes


Niçoise  € 26
Tonijn, basilicum, Romeinse sla

PASTA'S

Ravioloni  € 26
Mix van paddenstoelen, notensla, Provolone
Suppl. truffel € 7

Tagliatelle Nero Sepia € 28
Zeevruchten, espuma van look

HOOFDGERECHTEN

Vis volgens marktaanbod  € 31
Knolselder, prei, kombu, mossel, kasteelaardappel

Sint-Jacobsnootjes  € 36
Risotto, pompoen, groene kruiden, espuma van gerookte ham

Baby tarbot € 40
Salade met gepekelde groenten, hoeveboter, puree of verse frietjes

Rundstartaar € 26
Rundvlees klassiek bereid, witlof, verse frietjes


Ragout € 29
Everzwijn, wintergroenten, hazelnootkroketjes

Fazant € 35
Witlof, cantharellen, aardappel-amandel rösti, fine Champagnesaus

Filet pur € 38
Gebakken ossenhaas, witlofsla of warme seizoensgroenten, verse frietjes, peperroomsaus, béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus

Rib-eye € 38
Witlofsla of warme seizoensgroenten, 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	
Citrus	€ 15
Spongecake, meringue	
Sabayon	€ 16
Vanille-ijs, witte porto, Mandarine Napoléon	
Assortiment zoete versnaperingen	€ 15
Park West "Signature dessert"	€ 15
Witte chocolade, mousse van pure chocolade, mini moelleux	
Selectie fijne kazen 'Van Tricht'	€ 18
Lochtenberger, Langres Vermier, Pavé crème, Sasajo superior, 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

|||||

De echte 'Vlaamse klassieker'
Belgisch rundsvlees, De Koninck bier, frietjes, witlofsla

KEUZEMENU € 55

Carpaccio van hert, pastinaak, beukenzwam, rode biet

Of

Garnaalkroketje, jonge spinazie, mimosa

Of

Risotto, Sint Jacobsnootjes, pompoen, groene kruiden, espuma van gerookte ham
Suppl. € 8

|||||

Pompoensoep, buikspek, pompoenpitten, Isigny zure room

Suppl. € 8

|||||

Ragout van everzwijn, wintergroenten, hazelnootkroketjes

Of

Vis volgens marktaanbod, knolselder, prei, kombu, mossel, kasteelaardappel

Of

Fazant, witlof, cantharellen, aardappel-amandel rösti, fine champagnesaus
Suppl. € 6

|||||

Selectie kazen 'Van Tricht'

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

|||||

Park West "Signature dessert"

Of

Dame blanche, vanille-ijs, warme chocoladesaus, slagroom

Of

Irish Coffee