




HAPJES OM TE DELEN

| | |
|---|-----------|
| Oesters n°2 | € 4.5/st. |
| Citroen, oesterbrood | |
| Toast kannibaal | € 17 |
| Rundsvlees, ui, sjalot, augurk | |
| Rubia Gallega Secreto n°7 | € 21 |
| Gedurende 7 weken gerijpt en gedroogd | |
| Kibbeling | € 19 |
| Kibbeling, gepekeld groenten, huisgemaakte tartaarsaus | |
| Antipasti | € 24 |
| Selectie van delicatessen | |
| Mezze  | € 24 |
| Huisgemaakte baba ganoush, gemarineerde groentjes, dip van witte bonen, tortilla chips, feta, Siciliaanse olijven | |

VOORGERECHTEN



| | |
|--|------|
| Carpaccio | € 19 |
| Rund, notensla, pijnboompitten, parmezaanschilfers, extra vierge olijfolie | |
| Kalf & tonijn | € 22 |
| Focaccia, kalf, tonijn, basilicum, olijf | |
| Zwezerik | € 24 |
| Millefeuille, gebakken kalfszwezerik, parmezaan espuma Supplement witte truffel € 12 | |
| Garnaalkroketjes | € 19 |
| Artisanaal bereid, jonge spinazie, grijze garnalen, mimosa | |
| Scampi  | € 20 |
| Tartelette, komkommer, tomaat, avocado, limoen | |
| Tom Kha Gai  | € 15 |
| Thaise soep, kip, limoengras, gember, kokosmelk | |
| “Een boon voor A”  | € 18 |
| Structuren van wortel op Oosterse wijze | |

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

- Zoete aardappel**  € 24
Gepofte zoete aardappel, baby spinazie, avocado, rode ui, quinoa, bloemkool, artisjok
- Tabouleh**  € 26
Hummus, granaatappel, naanbrood, gerookte kip, romeinse sla


PASTA'S

- Bigoli all'uovo**  € 25
Guanciale, parmigiano reggiano
Supplement witte truffel € 12
- All'arrabiata** € 27
Scampi, penne, mozzarella, basilicum

HOOFDGERECHTEN

- Vis volgens marktaanbod**  € 31
Gnocchi, paprika, Kalamata olijf, tomaat, pesto
- Tonijn** € 36
Steak, krieltjes, bimi, choron
- Baby tarbot** € 40
Salade met gepekeld groenten, hoeveboter, puree of verse frietjes
- Rundstartaar** € 26
Rundvlees klassiek bereid, witloof, verse frietjes
- Brasvar**  € 34
Brasvar'ken uit Nevele, erwten, broccoli, rode ui, wortel, aardappelpartjes, blackwell, mosterdzaad
- Ossobuco** € 32
Risotto alla Milanese, gremolata
- Côte à l'os "Short Horn Hereford" (2 pers)** € 80
Witloofsla of warme seizoensgroenten, verse frietjes, peperroomsaus, béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus
- Filet pur** € 39
Gebakken ossenhaas, witloofsla 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 |
| Huisgemaakte sorbet | |
| Dame blanche | € 12 |
| Artisanaal vanille-ijs, slagroom, warme chocolade saus | |
| Crème brûlée | € 13 |
| Klassiek bereid met vanille | |
| Tarte tatin | € 15 |
| Calvados, gekarameliseerde appeltjes, vanille semifreddo | |
| Assortiment zoete versnaperingen | € 15 |
| Sabayon | € 16 |
| Vanille-ijs, witte porto, Mandarine Napoléon | |
| Park West "Signature dessert" | € 16 |
| Tartelette, witte chocolademousse, pistache | |
| Selectie fijne kazen 'Van Tricht' | € 18 |
| Coulommiers, Challerhocker, Fleur d' Audresselles, Challerhocker, Jersey blue, 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, bladerdeeg, kroketjes en waterkers

KEUZEMENU € 55

Kalf en tonijn, focaccia, appelkapper, basilicum, olijf

Of

Garnaalkroketje, jonge spinazie, mimosa

Of

Millefeuille, gebakken kalfszwezerik, parmezaan espuma

Suppl. € 10 / met witte truffel € 22

|||||

'Tom Kha Gai', Thais soepje, kip, limoengras, gember, kokosmelk 🌱

Suppl. € 9

|||||

Ossobuco, risotto alla Milanese, gremolata

Of

Vis volgens marktaanbod, gnocchi, paprika, Kalamata olijf, tomaat, pesto 🌱

Of

Gebakken ossenhaas, witloofsla of warme seizoensgroenten, verse frietjes, peperroomsaus, béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus

Suppl. € 10

|||||

Selectie kazen 'Van Tricht'

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

|||||

Tartelette, witte chocolademousse, pistache

Of

Dame blanche, vanille-ijs, warme chocoladesaus, slagroom

Of

Irish Coffee