





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
Runds entrecôte gerijpt en gedroogd gedurende 7 weken	
Kibbeling	€ 19
Kibbeling, gepekeld groenten, huisgemaakte tartaarsaus	
Gerookte zalm	€ 19
Toast, ui, peterselie	
Antipasti	€ 24
Selectie van delicatessen	
Meze 	€ 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	
Mozzarella di bufala 	€ 22
DOP Campania, meloen gazpacho, licht gerookte gedroogde ham	
Garnaalkroketten	€ 19
Artisanaal bereid, jonge spinazie, grijze garnalen, mimosa	
Sint- Jacobsnootjes	€ 24
Knolselder, traag gegaard buikspek	
Gambero rosso	€ 28
Carpaccio Italiaanse rode garnaal, tomaten crèmeux, balsamico emulsie	
Velouté	€ 17
Mosselen, venkel, bieslook	
“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

- Hoevekip** € 26
Courgette, notensla, frisée, pijnboompit, tomatenpesto, parmezaan 🌱
- Griekse salade** € 29
Gegrilde baby inktvis, kalamata olijf, tzatziki, komkommer 🌱

PASTA'S

- Tortelloni** 🌱 € 26
Parmezaan, pepperoni, ricotta, paprika, basilicum
- Orrechiete** 🌱 € 29
Gerookte zalm, broccoli, erwten, notensla, bieslook, zure room

HOOFDGERECHTEN

- Vis volgens marktaanbod** € 32
Paksoy, miso, udon noedels 🌱
- Paella** € 36
Chorizo, gamba, mosseltjes, langoustine, vongolé
- Zeetong Meunière** € 45
Salade met gepekelde groenten, hoeveboter, puree of verse frietjes
- Rundstartaar** € 27
Rundvlees klassiek bereid, witloofsla, verse frietjes
- Parelhoen** € 32
Rollade, zoete aardappel, broccoli, tijm 🌱
- Ragout** € 35
Kalf, artisjok, courgette, paprika, tomaat

SELECTIE RUND

- Filet pur** € 40
- Entrecôte "Noir Baltique"** € 49
- Ribeye "Black Aberdeen"** € 49
- Côte à l'os "Mirandesa" (2 pers)** € 80

Inclusief volgende bijgerechten

Verse frietjes | witloofsla of tomatensalade | 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	€ 13
Huisgemaakte sorbet	
Dame blanche	€ 13
Artisanaal vanille-ijs, slagroom, warme chocolade saus	
Crème brûlée	€ 13
Klassiek bereid met vanille	
Assortiment zoete versnaperingen	€ 15
Café glacé	€ 16
Park West Style	
Banaan	€ 16
Pinda, karamel	
Panna cotta	€ 16
Kokos, limoen, passievrucht, witte chocolade, gepofte quinoa	
Selectie fijne kazen 'Van Tricht'	€ 19
Pyramide Pyrenees, Dome de Boulogne, Reblochon fermier Paccard, Marianne, 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.



KEUZEMENU € 55

Buffelmozzarella, gazpacho van meloen, gedroogde ham 🌱

Of

Garnaalkroket, jonge spinazie, mimosa

Of

Sint-Jacobsnoot, knolselder, buikspek

Suppl. € 6



Velouté van mosselen, venkel, bieslook

Suppl. € 9



Vis volgens marktaanbod, paksoy, miso, udon 🌱

Of

Parelhoen rollade, zoete aardappel, tijm, broccoli 🌱

Of

Zeetong Meunière, salade van gepekeld groenten, hoeveboter, puree of frietjes

Suppl. € 15



Kokos panna cotta, passievrucht, limoen, witte chocolade, gepofte quinoa

Of

Dame Blanche, vanille-ijs, warme chocolade saus, slagroom

Of

Kazen van 'Van Tricht'

Suppl. € 9