



## OESTERS

<b>Ierse Mór n°3 natuur of Japanse vinaigrette</b>	15
<i>Deze zachte, romige oester ontstaat door een mix van zoet water uit rivieren en zout water uit de Atlantische oceaan. Wij serveren u onze oesters steeds per veelvoud van drie.</i>	

## BITS & BITES

<b>Kalamata olijven</b>	10
<b>Dimsum</b>	15
<i>Zoetzuur en sojasaus</i>	
<b>Saint Marcel</b>	15
<i>Italiaanse kruidenham</i>	
<b>Secreto n°7</b>	18
<i>Rundsentrecôte gerijpt en gedroogd gedurende 7 weken</i>	
<b>Secreto n°7 kroketjes</b>	18
<i>6 kroketjes gevuld met gerijpt rundsvlees</i>	
<b>Kibbeling (2p-4p)</b>	19
<i>Gepaneerde koolvis   gepekeld groenten   tartaarsaus</i>	
<b>Antipasti (2p-4p)</b>	24
<i>Beef jerky De Laet &amp; Van Haver   Toscaanse Mortadella met pistache   coppa Stagionata la Bottega di Ado   Saint Marcel Italiaanse kruidenham</i>	
<b>Mezze (2p-4p)</b>	24
<i>Tzatziki   tarama   halloumi   falafel   olijven   feta   gerookte rode biet   pita en ciabattiné</i>	

## VOORGERECHTEN

<b>Asperges op Vlaamse wijze</b>	22
<i>Asperges   peterselie   geklaarde boter   ei</i>	
<i>Asperges   gerookte zalm   mousseline</i>	30
<b>Carpaccio 'Filet d'Anvers'</b>	20
<i>Rund   notensla   pijnboompitten   parmezaanschilders   extra vierge olijfolie</i>	
<b>Vitello Tonnato</b>	22
<i>Kalf   tonijnsaus   kappertjes   notensla</i>	
<b>Ganzenlever</b>	26
<i>Terrine   roodfruit   brioche</i>	
<b>Gerookte zalm</b>	23
<i>Gepocheerd eitje   fijne kruiden   toast</i>	
<b>Garnaalkroketten</b>	24
<i>Artisanaal bereid   jonge spinazie   mimosa</i>	
<b>Tataki tonijn</b>	25
<i>Miso   rammenas   Oosterse vinaigrette</i>	
<b>Aspergesvelouté</b>	19
<i>Traag gegaard buikspek   kruidenolie</i>	



## SALADES

Hoevekip 26  
*Ras el hanout / bloedappelsien / dadel / kikkererwt*

Gamba (3 st) 32  
*Taco krokant / ijsbergsla / maïs / radijs / mango / bosui*

## HOOFDGERECHTEN

Asperges op Vlaamse wijze 32  
*Asperges / peterselie / geklaarde boter / ei*

Asperges / gerookte zalm / mousseline 40

Zalm mi-cuit 30  
*Pasta paccheri / dille / bieslook / citroen / kappertjes*

Vis volgens marktaanbod 33  
*Kerstomaat / courgette / padron peper / fideuà negra*

Rog 42  
*Filet / crème van witte wortel / groene kruiden beurre blanc / kasteelaardappel*

Zeetong Meunière 45  
*Salade met gepekeld groentjes / hoeveboter / puree of frietjes*

Prestige de boeuf 29  
*Spaghetti / Stroganoff / champignon / paprika*

Canard à l'orange 40  
*Eend / wortel / pastinaak / krieltjes / Parijse champignon*

Lamskroon 49  
*Asperges / gratin / lamsjus*

## SELECTIE RUND

Filet pur 'Black Angus' 42  
*Argentinië*

Entrecôte 'Black Angus Ultimus' 45  
*Australië, top marmering BMS3+*

Ribeye 'Omugi' 49  
*Australië*

Côte à l'os 'Vlaams rood' (2 pers) 90  
*België*

Bovenstaande gerechten zijn inclusief volgende bijgerechten  
*Frietjes / witloof of tomatensla / peperroomsaus, béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus*

Rundstartaar 27  
*Rauwe bereiding van rundsvlees / witloofsla / frietjes*

*Hebt u allergieën of intoleranties? Onze medewerkers staan u graag te woord.  
Wij vragen u vriendelijk om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel.  
Zodoende kunnen wij voor een vlot verloop zorgen voor alle gasten.*



## KEUZEMENU € 56

### Gerookte zalm

*Gepocheerd eitje / fijne kruiden / toast  
of*

### Vitello Tonnato

*Kalf / tonijnsaus / kappertjes / notensla  
of*

### Asperges op Vlaamse wijze (suppl. € 6)

*Peterselie / geklaarde boter / ei*

\*\*\*\*

### Aspergevelouté (suppl. € 9)

*Traag gegaard buikspek / kruidenolie*

\*\*\*\*

### Vis volgens marktaanbod

*Kerstomaat / courgette / padron peper / fideuà negra  
of*

### Filet pur 'Black Angus'

*Argentijnse ossenhaas / frietjes / witloof of tomatensla  
peperroomsaus, béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus  
of*

### Lamskroon (suppl. € 16)

*Asperges / gratin / lamsjus*

\*\*\*\*

### Aardbeien uit Hoogstraten

*Structuren van Griekse yoghurt / crèmeux van aardbei  
of*

### Dame blanche

*Vanille-ijs / warme chocoladesaus / slagroom / boterwafel  
of*

### Selectie kazen 'Van Tricht' (suppl. € 9)

*Chanteraine, Aurelie, Lichtenberger, Tegeleir / dadels / notenbrioche*



## N A G E R E C H T E N

Trio van sorbet 13  
*Selectie van de Chef*

Dame blanche 13  
*Vanille-ijs / warme chocoladesaus / slagroom / boterwafel*

Crème brûlée 13  
*Vanille uit Madagascar*

Coupe kolonel Belvedere 15  
*Citrus sorbet, wodka*

Assortiment zoete versnaperingen 15  
*Macaron / bokkepoot / mokka-ijs / crème brûlée / gebak van de dag*

Rijstpap 16  
*Muscovado meringue / witte chocolade*

Sabayon 16  
*Vanille-ijs*

Aardbeien uit Hoogstraten 16  
*Structuren van Griekse yoghurt / crémeux van aardbei*

Selectie kazen 'Van Tricht' 19  
*Chanteraine, Aurelie, Lochtenberger, Tegeleir / dadels / notenbrioche*

*Hebt u allergieën of intoleranties? Onze medewerkers staan u graag te woord.*

*Wij vragen u vriendelijk om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel. Zodoende kunnen wij voor een vlot verloop zorgen voor alle gasten.*

## A F T E R D I N N E R D R I N K S

Limoncello 7

Berta Amaretto di Mombaruzzo 14  
*Unieke Amaretto van uitzonderlijk hoge kwaliteit. Gemaakt van bittere alsook zoete amandelen uit Mombaruzzo*

Espresso Martini 14

Irish coffee 12  
*Of andere combinatie*

Trio van Porto (3x3cl) 18.5  
*Vista Allegre Tawny 10y, 20y, Old White 20y*