



O E S T E R S

Wij serveren u onze oesters steeds per veelvoud van drie.

Ierse Mór n°3 natuur of Japanse vinaigrette 15
Deze zachte, romige oester ontstaat door een mix van zoet water uit rivieren en zout water uit de Atlantische oceaan

Creuses n°2 'gepocheerd' 18
Zeeuwse creuses met Contratto / spinazie

B I T S & B I T E S

Secreto n°7 18
Rundsentrecôte gerijpt en gedroogd gedurende 7 weken

Antipasti 24
Beef jerky De Laet & Van Haver / Toscaanse Mortadella met pistache / coppa Stagionata la Bottega di Ado / Saint Marcel Italiaanse kruidenham

Mezze 24
Tzatziki / tarama / halloumi / falafel / Kalamata olijven / feta / gerookte rode biet / pita en ciabattiné

Kibbeling 19
Gepaneerde koolvis / gepekeld groenten / tartaarsaus

V O O R G E R E C H T E N

Carpaccio 'Filet d'Anvers' 20
Rund / notensla / pijnboompitten / parmezaanschilders / extra vierge olijfolie

Gua bao 22
Gestoomde bun / buikspek / chili mayonaise zoetzuur

Ganzenlever 26
Terrine / rabarber / hibiscus / dukkah

Noorse wilde zalm 22
Avocado / quinoa / basilicum

Garnaalkroketten 24
Artisanaal bereid / jonge spinazie / mimosa

Tonijn 25
Tataki / miso / rammenas / Oosterse vinaigrette

Japanse ramen soep 19
Noedels / shiitake / tonijn / dashi bouillon

S A L A D E S

Hoevekip 26
Ras el hanout / bloedappelsien / dadel / kikkererwten

Scampi 28
Taco krokant / ijsbergsla / maïs / radijs / mango / bosui



HOOFDGERECHTEN

Zalm <i>Pasta paccheri / dille / bieslook / citroen / kappertjes</i>	30
Vis volgens marktaanbod <i>Gegrilde groene asperges / gnocchi / piquillo / parmezaan / tomaat-balsamicosaus</i>	33
Rog <i>Filet / crème van witte wortel / groene kruiden beurre blanc / kasteelaardappel</i>	42
Zeetong Meunière <i>Salade met gepekeld groentjes / hoeveboter / puree of frietjes</i>	45
Prestige de boeuf <i>Spaghetti / Stroganoff / champignon / paprika</i>	29
Speenvarken <i>Polenta / chimichurri / jonge wortel / zilverui / zwarte bonen crème</i>	37
Canard à l'orange <i>Eend / wortel / pastinaak / krieltjes / Parijse champignon</i>	43

SELECTIE RUND

Filet pur 'Black Angus' <i>Argentinië</i>	40
Picanha 'Ocean Beef' <i>Nieuw Zeeland</i>	45
Ribeye 'Omugi' <i>Australië</i>	49
Côte à l'os 'Vlaams rood' (2 pers) <i>België</i>	90
Bovenstaande gerechten zijn inclusief volgende bijgerechten <i>Frietjes / witloof of tomatensla / peperroomsaus, béarnaise, vleesjus of champignonroomsaus</i>	
Rundstartaar <i>Rauwe bereiding van rundsvlees / witloofsla / frietjes</i>	27

*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

Noorse wilde zalm

Avocado / quinoa / basilicum

of

Carpaccio 'Filet d'Anvers'

Rund / notensla / pijnboompitten / parmezaanschilfers / extra vierge olijfolie

of

Ganzenlever (suppl. € 9)

Terrine / rabarber / hibiscus / dukkah

Japanse ramen soep (suppl. € 9)

Noedels / shiitake / tonijn / dashi bouillon

Vis volgens marktaanbod

Gegrilde groene asperges / gnocchi / piquillo / parmezaan / tomaat-balsamicosaus

of

Speenvarken

Polenta / chimichurri / jonge wortel / zilverui / zwarte bonen crème

of

Zeetong Meunière (suppl. € 16)

Salade met gepekeld groentjes / hoeveboter / puree of frietjes

Rijstpap

Muscovado meringue / witte chocolade

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 <i>Selectie van de Chef</i>	13
Dame blanche <i>Vanille-ijs / warme chocoladesaus / slagroom / boterwafel</i>	13
Crème brûlée <i>Vanille uit Madagascar</i>	13
Coupe kolonel Belvedere wodka <i>Citrus sorbet</i>	15
Assortiment zoete versnaperingen <i>Macaron / bokkepoot / mokka-ijs / crème brûlée / gebak van de dag</i>	15
Rijstpap <i>Muscovado meringue / witte chocolade</i>	16
Sabayon <i>Vanille-ijs</i>	16
Banaan <i>Pure chocolade 80% / vanille uit Madagascar</i>	16
Selectie kazen 'Van Tricht' <i>Chanteraine, Aurelie, Lochtenberger, Tegeleir / dadels / notenbrioche</i>	19

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 C O C K T A I L S

Limoncello	7
Berta Amaretto di Mombaruzzo <i>Unieke Amaretto van uitzonderlijk hoge kwaliteit en is gemaakt door de gekende Distillerie Berta. Gemaakt van bittere alsook zoete amandelen uit Mombaruzzo</i>	14
Espresso Martini	14
Irish coffee <i>Of andere combinatie</i>	12
Trio van Porto (3x3cl) <i>Vista Allegre Tawny 10y, 20y, Old White 20y</i>	18.5