

APERITIEVEN / APÉRITIFS

APERITIF "DE MAYEUR" RIVERSALT	8,00	PASTIS RICARD	7,00
COUPE CHAMPAGNE	12,00	HENRI BARDOUIN	9,00
CUP CHAMPAGNE	14,00	BLOODY MARY	11,00
KIR ROYAL	12,00	PASSOA / PISANG ORANGE	8,00
BELINI	14,00	WHISKY JACK DANIELS	9,00
APEROL SPRITZ – CHAMPAGNE	12,00	WHISKY J&B	8,00
PIMMS N° 1	10,00	WHISKY WILLIAM LAWSON	8,00
KIR	7,00	WHISKY RED LABEL	9,00
MARTINI WIT OF ROOD / BLANC OU ROUGE	6,50	WHISKY MALT	14,00
PORTO WIT OF ROOD / BLANC OU ROUGE	6,00	HAVANA WHITE / BROWN	8,00
PORTO 10 JAAR/ANS D'AGE	8,00	VODKA	8,00
PORTO 20 JAAR/ANS D'AGE	12,00	BACARDI	8,00
SHERRY	6,50	GIN GORDON	8,00
PINEAU DES CHARENTES	6,50	GIN BOMBAY	9,00
CAMPARI	6,00	GIN HENDRICK'S	9,00
CAMPARI ORANGE	9,00	GIN FILIERS	9,00
CYNAR	6,00	GIN DOUBLE YOU	10,00
GANCIA	6,00	GIN BULLDOG	10,00
PICON WITTE WIJN / VIN BLANC	9,00	APERITIF NONALCOHOLIC	7,00

CAVA		GLAS/VERRE 8 FLES/BTL 30
WITTE HUISWIJN / VIN BLANC MAISON		GLAS/VERRE 7 FLES/BTL 28
RODE HUISWIJN / VIN ROUGE MAISON		GLAS/VERRE 7 FLES/BTL 28

BIEREN & FRISDRANKEN | BIÈRES & SOFTS

JUPILER	3,00	FEVER TREE : ELDERFLOWER	3,00
SPORTZOT NA 33CL	5,00	SCHWEPES TONIC (NORDIC)	3,00
BRUGSE ZOT VAN'T VAT 33 CL	5,00	SCHWEPES SODA	3,00
BRUGSE ZOT 20 CL	3,00	PERRIER 25CL	3,00
DUVEL	4,50	VERS GEPERST SINAASAPPELSAP	
ORVAL	5,00	JUS D'ORANGE PRESSÉ MINUTE	7,00
ICE – TEA	3,00	SUPP SOFT	3,00
APPELSAP / JUS DE POMMES	3,00	BRU 100CL	12,00
TOMATENSAP/JUS TOMATES	4,00	BRU 50CL	6,00
COLA, ZERO, FANTA	3,00	SAN PELLEGRINO 100CL	12,00
CANADA DRY	3,50	SAN PELLEGRINO 50CL	6,00

- AL ONZE GERECHTEN KUNNEN SPOREN BEVATTEN VAN ALLERGENEN
TOUS NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES ALLERGÈNES

KAVIAAR | CAVIAR

- “BAIRI” TOP SELECTION 60 / 50 GR
- GESTAMPTE BIO BINTJE “MOSCOVITE”
ECRASÉ DE BINTJE BIO “MOSCOVITE” 45/ 25 GR
- RUNDSTARTAAR “BLACK ANGUS” MET KAVIAAR
TARTARE DE BŒUF “BLACK ANGUS” AU CAVIAR 60/25 GR

OESTERS / HUÏTRES

- HOLLE OESTERS “GILLARDEAU” 3/0
6 HUÏTRES CREUSES “GILLARDEAU” 3/0 26
- 6 OESTERS “GILLARDEAU” 3/0 – CHAMPAGNE SAUS
6 HUÏTRES « GILLARDEAU » 3/0 – SAUCE CHAMPAGNE 36

OP BESTELLING (48H OP VOORHAND / MIN 4 PERSONEN) SUR COMMANDE (48H À L’AVANCE / MIN 4 PERSONNES)

MEHELSE KOEKOEK “CAMILLE LURKIN” 1^{STE} PRIJS TAITINGER
COUCOU DE MALINES “CAMILLE LURKIN” 1^{ER} PRIX TAITINGER

LUNCH

VAN DINSDAG TOT VRIJDAG / DU MARDI AU VENDREDI 35
MET AANGEPASTE WIJNEN / AVEC SÉLECTION DE VINS 48

KOUDE VOORGERECHTEN | ENTRÉES FROIDES

CARPACCIO VAN OCTOPUS— VINAIGRETTE « SWEET SPICY SOY »	26
CARPACCIO DE OCTOPUS— VINAIGRETTE « SWEET SPICY SOY »	26
<hr/>	
BOUCHOT MOSSELEN « MONT SAINT MICHEL AOC » — ZEEKRAB — HELDERE BOUILLON — KORIANDER QUINOA	
MOULES BOUCHOT « MONT SAINT MICHEL AOC— TOURTEAU — BOUILLON CLAIRE — CORIANDRE QUINOA	22
<hr/>	
OPGEVULDE BRETOENSE ZEEKRAB - ARTISJOK — COCKTAILSAUS	
ARTICHAUT — TOURTEAU BRETONNE FARCI — SAUCE COCKTAIL	30
<hr/>	
WILDE ZEEBAARS TARTAAR — LIME - KRUIDENSALADE	
TARTARE BAR DE LIGNE SAUVAGE — LIME — SALADE D'HERBES	26
<hr/>	
TERRINE — EENDENLEVER — WILDE THIJM	
TERRINE — FOIE DE CANARD — THIJM SAUVAGE	26

WARME VOORGERECHTEN | ENTRÉES CHAUDES

HAND GEPELDE GRIJZE GARNAALKROKETTEN	1ST/ PCE 12
CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES ÉPLUCHÉES MAIN	2ST/ PCE 20
<hr/>	
WILDE PALING — GEBAKKEN OF PALING IN 'T GROEN	
ANGUILLE SAUVAGE — MEUNIÈRE OU ANGUILLE AU VERT	22
<hr/>	
RAVIOLIS VAN BRETOENSE ZEEKRAB — PEULVRUCHTEN - SCHAALDIERENEMULSIE	
RAVIOLES DE TOURTEAU BRETONNE — LÉGUMINEUSES — ÉMULSION DE CARCASSES	26
<hr/>	
MOUCLADE VAN BOUCHOT MOSSELEN — LOMO	
MOUCLADE DE MOULES BOUCHOT - LOMO	24
<hr/>	
RIVIERKREEFTJES "MARCEL KREUSCH"	
ÉCREVISSES "MARCEL KREUSCH"	30
<hr/>	
STOOPFOTJE - GEBAKKEN EENDENLEVER — CANTHARELLEN — AUSTRALISCHE ZWARTE TRUFFEL « SOUVAROFF »	
POT AU FEU - FOIE DE CANARD POÊLÉ — GIROLLES — TRUFFES NOIRES D'AUSTRALIE « SOUVAROFF »	32
<hr/>	
TEGRILDE OCTOPUS — TOMAAT — VENKEL — HONING - SESAM	
POULPE GRILLÉE — TOMATE — FENOUILLE — MIEL - SÉSAM	28

Vis | POISSONS

WILDE ZEEBAARS – SCHELPEBOUTILLON - FARFALINE	
BAR DE LIGNE SAUVAGE – NAGE DE COQUILLAGES - FARFALINE	30
<hr/>	
KREEFT VOLGENS UW WENSEN BEREID	
HOMARD PRÉPARÉ À VOTRE CHOIX	54
<hr/>	
WILDE PALING - GEBAKKEN - IN 'T GROEN	
ANGUILLE SAUVAGE - MEUNIÈRE - AU VERT	30
<hr/>	
OP DE GRAAT GEGRILDE WILDE TARBOT:- OESTERS – CHAMPAGNESAUS / DIJONNAISE	
TURBOT SAUVAGE GRILLÉ SUR L'ARRÊTE:- HUÏTRES SAUCE CHAMPAGNE / DIJONNAISE	58
<hr/>	
ZEETONG – KREEFT – CHAMPAGNESAUS OF ZEETONG GEBAKKEN – FIJNE FRIETJES	
SOLE - HOMARD – SAUCE CHAMPAGNE OU SOLE MEUNIÈRE – POMMES ALLUMETTES	40

VLEES | VIANDES

DUIF ROYALE ±500 GR – PERZIKEN - WAFELAARDAPPELEN	
PIGEON ROYALE ±500GR – PÊCHES – GAUFRETTES DE POMMES DE TERRE	38
<hr/>	
REEBOKNOOTJES - CANTHARELLEN – PUREE VAN ERWTJES – WORTELEN – GEGRILDE NOOTJES	
NOISSETTES DE BROCARD – GIROLLES – PURÉE DE PETITS POIS – CAROTTES – NOIX GRILLÉES	34
<hr/>	
KALFSZWEZERIKEN – ARTISJOKKEN RISOTTO – CANTHARELLEN - ZEEKRAB BEARNAISE - ABSINTHE	
RIS DE VEAU – RISOTTO D'ARTICHAUT – GIROLLES - BÉARNAISE DE TOURTEAU – ABSINTHE	40
<hr/>	
OSSENHAAS "BLACK ANGUS" – ROSSINI	
FILET PUR DE BŒUF "BLACK ANGUS" – ROSSINI	48
<hr/>	
BRESSE EEND OF WILDE EEND / CANETON DE BRESSE OU CANARD SAUVAGE « COLVERT »	
GEKONFIJTE VIJGEN / PERZIKEN / APPELS / ZILVERUITJES / CANTHARELLEN	
FIGUES CONFITES / PÊCHES / POMMES / OIGNONS GRELOTS / GIROLLES	2 PERS/70
<hr/>	
SIMMENTHAL RIBSTUK (+- 1,3KG) 4 WEKEN GERIJPT – FIJNE FRIETJES – RAUWE OESTER BÉARNAISE	
CÔTE À L'OS SIMMENTHAL (+- 1,3KG) 4 SEMAINES MATURATION – POMMES ALLUMETTES	
– BÉARNAISE CRUE AUX HUÏTRES	2PERS/96

ONTDEKKINGSMENU MENU MENU DÉCOUVERTE

DEGUSTATIES

DÉGUSTATIONS

TERRINE — EENDENLEVER — WILDE THIJM

TERRINE — FOIE DE CANARD — THIJM SAUVAGE

WILDE ZEEBAARS — SCHELPEBOLLON - FARFALINE

BAR DE LIGNE — NAGE DE COQUILLAGES - FARFALINE

OPGEVULDE PARELHOEN — AUSTRALISCHE TRUFFEL

PINTADEAU FARCI — TRUFFE AUSTRALIENNE

KAASBORD « MICHEL VAN TRICHT »

ASSIETTE DE FROMAGE « MICHEL VAN TRICHT »

MELOENSOEP — LIMOEN SORBET

SOUPE DE MELON — SORBET CITRON VERT

65€

MET WIJNEN / VINS INCLUS 90€

MENU PRESTIGE

DEGUSTATIES

DÉGUSTATIONS

ZEEBAARS TARTAAR — LIME - KRUIDENSALADE

TARTARE BAR DE LIGNE — LIME — SALADE D'HERBES

OESTERS GILLARDEAU : **KOUD** / GELEI KORIANDER — **LAUW** / BOSPADDENSTOELEN — **WARM** /

CHAMPAGNE

HUÏTRES GILLARDEAU: **FROID** / GELÉE CORIANDRE — **TIÈDE** / CHAMPIGNONS DES BOIS — **CHAUD**

/ CHAMPAGNE

MOUCLADE VAN BOUCHOT MOSSELEN AOC MONT SAINT MICHEL

MOUCLADE DE MOULES BOUCHOT AOC MONT SAINT MICHEL

WILDE TARBOT — ZEEKRAB BEARNAISE

TURBOT SAUVAGE — BÉARNAISE DE TOURTEAU

REEBOKNOOTJES - CANTHARELLEN — PUREE VAN ERWTJES — WORTELEN — GEGRILDE NOOTJES

NOISETTES DE BROCARD — GIROLLES — PURÉE DE PETITS POIS — CAROTTES — NOIX GRILLÉES

KAASBORD MICHEL VAN TRICHT

ASSIETTE DE FROMAGES MICHEL VAN TRICHT

WARME VANILLE — CHAMPAGNE SOUFLÉ

SOUFLÉ CHAUD VANILLE — CHAMPAGNE

115€

WIJNEN INBEGREPEN / VINS INCLUS 160€