

WELKOM IN DE MAYEUR
BIENVENUE AU MAYEUR



WIFI: DE MAYEUR
PASSWORD: RESTO1601

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	MOCKTAIL PEACH OF MANGO	10,00
		CRODINO	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”
ÉCRASÉ DE BINTJE BIO “MOSCOVITE” 45/ 25 GR
- RUNDSTARTAAR “BLACK ANGUS” MET KAVIAAR
TARTARE DE BŒUF “BLACK ANGUS” AU CAVIAR 60/25 GR
- CARPACCIO RODE GAMBA’S VAN ANDALUSIË MET KAVIAAR
CARPACCIO DE GAMBAS ROUGES D’ANDALOUSIE AU CAVIAR 50/25GR

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

HAZERUG ROYALE HERBEDACHT « WILLY SLAWINSKI (3 BEREIDINGEN)
RÂBLE DE LIÈVRE ROYALE REVISITÉ “WILLY SLAWINSKI” (3 PRÉPARATIONS) 50/PERS

LUNCH

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

35
48

KOUDE VOORGERECHTEN | ENTRÉES FROIDES

TERRINE VAN GANZENLEVER – TRUFFEL	
TERRINE DE FOIE D'OIE - TRUFFES	30
<hr/>	
GEMARINEERDE BRETOENSE SINT JAKOBSNOTEN – GEROOKTE PALING – BINTJE – APPEL	
COQUILLES SAINT-JACQUES BRETONNES MARINÉES – ANGUILE FUMÉE – BINTJE – POMMES	26
<hr/>	
GEMARINEERDE SCHOTSE WILDE ZALM – BRETOENSE SINT JAKOBSNOTEN – “GRAVLAX”	
SAUMON D'ÉCOSSE SAUVAGE MARINÉ – COQUILLES SAINT JACQUES BRETONNES – “GRAVLAX”	28
<hr/>	
WILDPASTEI EN MOUSSE – CONFITUUR – NOOTJES	
TERRINE DE GIBIER ET SA MOUSSE – CONFITURE - NOIX	22
<hr/>	
6 PLATTE ZEELANDSE OESTERS 5/0	
6 HUÏTRES PLATES ZÉELANDE 5/0	38

WARME VOORGERECHTEN | ENTRÉES CHAUDES

RIVIERKREEFTJES “MARCEL KREUSCH”	
ÉCREVISSES “MARCEL KREUSCH”	30
<hr/>	
HAND GEPELDE GRIJZE GARNAALKROKETTEN	1ST/ PCE 12
CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES ÉPLUCHÉES MAIN	2ST/ PCE 20
<hr/>	
WILDE PALING - GEBAKKEN / IN 'T GROEN	
ANGUILLE SAUVAGE - MEUNIÈRE / AU VERT	22
<hr/>	
RAVIOLIS VAN WILDE TIJGER GARNAAL – MANGO – JONGE SPINAZIE - CURRY	
RAVIOLES DE CREVETTES TIGRES SAUVAGE – MANGUE – POUSSÉS D'ÉPINARD - CURRY	26
<hr/>	
GEBAKKEN GANZENLEVER – MANGO – NOOTJES – AMARETTO EMULSIE	
FOIE D'OIE POÊLÉ – MANGUE – NOIX – ÉMULSION D'AMARETTO	32
<hr/>	
BRETOENSE SINT JAKOBSNOTEN – BUTTERNUT EMULSIE - TRUFFEL	
COQUILLES SAINT-JACQUES BRETONNE – ÉMULSION BUTTERNUT - TRUFFE	28
<hr/>	
6 PLATTE OESTERS ZEELANDE 5/0 – CHAMPAGNE SAUS	
6 HUÏTRES PLATES ZÉELANDE 5/0 – SAUCE CHAMPAGNE	48

VIS | POISSONS

GEBAKKEN KABELJAUW RUG « ROYALE »— OOSTENDSE WIJZE	
DOS DE CABILLAUD « ROYAL » RÔTI — À L'OSTENDAISE	28
<hr/>	
HELE KREEFT VOLGENS UW WENSEN BEREID	
HOMARD ENTIER PRÉPARÉ SELON VOTRE CHOIX	54
<hr/>	
WILDE PALING - GEBAKKEN / IN 'T GROEN	
ANGUILLE SAUVAGE - MEUNIÈRE / AU VERT	30
<hr/>	
GEGRILDE WILDE TARBOT— WILDE ASPERGES - MOSTERDMOUSELINE	
TURBOT SAUVAGE -GRILLÉ — ASPERGES SAUVAGES — DIJONAISE	58
<hr/>	
ZEETONG — KREEFT — CHAMPAGNESAUS / GEBAKKEN	
SOLE - HOMARD — SAUCE CHAMPAGNE / MEUNIÈRE	40

VLEES | VIANDES

SIMMENTHAL RIBSTUK (+-1,3KG) 4 WEKEN — FIJNE FRIETJES - OESTERBEARNAISE	
CÔTE À L'OS SIMMENTHAL (+- 1,3KG) 4 SEMAINES — POMMES ALLUMETTES — BEARNAISE AUX HUÎTRES	2PERS/96
<hr/>	
MELKKALF HAASJE EN ZWEZERIEN — NOEDELS — TRUFFEL	
TOURNEDOS ET RIS DE VEAU DE LAIT— NOUILLETES TRUFFE	39
<hr/>	
KONINGINNENHAPJE VAN MECHELSE KOEKOEK — KALFSZWEZERIEN — BOSPADDENSTOELEN	
VOL AU VENT DE COUCOU DE MALINES — RIS DE VEAU — CHAMPIGNONS DES BOIS	34
<hr/>	
HINDENOOTJES — HERFSTKLEEDJE	
NOISETTES DE BICHE — ROBE D'AUTOMNE	36

Wild menu / Menu Gibier



Aperitiefhapjes

Amuse bouches

Wild pastei en mousse

Terrine et mousse de gibier

Cappuccino van wilde pluimen – ravioli van haas – rode bieten – bospaddenstoelen –
amaretto espuma

Cappuccino de plumes sauvages – raviole de lièvre – betterave rouge – champignons des
bois – espuma amaretto

fazant – “Brabançonne” – knolselder puree

faisan – “Brabançonne”- purée céleri-rave

Wilde eend “herfstkleedje” – strooordappelen

Colvert « robe d’automne » - pommes paille

Mojito van ananas – aalbessen sorbet

Mojito d’ananas – sorbet groseilles

70€

met wijnen / avec vins 98€

MENU PRESTIGE

DEGUSTATIES

DÉGUSTATIONS

GEMARINEERDE BRETOENSE SINT JAKOBSNOTEN — KAVIAAR ROYALE

NOIX DE ST-JACQUES BRETONNES MARINÉES — CAVIAR ROYALE

RAVIOLIS VAN WILDE TIJGER GARNAAL — MANGO — JONGE SPINAZIE - CURRY

RAVIOLES DE CREVETTES TIGRÉES SAUVAGES — MANGUE — POUSSÉS D'ÉPINARDS - CURRY

OOSTENDSE "PATATJES" —KABELJAUW - HANDGEPELDE GRIJZE GARNALEN — BLANKE

BOTERSAUS - YUZU

POMMES DE TERRE OSTENDAISE — CABILLAUD - CREVETTES GRISÉS ÉPLUCHÉES MAIN — BEURRE

BLANC - YUZU

GEBAKKEN GANZENLEVER — NOOTJES — AMARETTO EMULSIE

FOIE D'OIE POÊLÉ — NOIX — ÉMULSION D'AMARETTO

WILDE FAZANT "FINE CHAMPAGNE"

FAISAN SAUVAGE "FINE CHAMPAGNE"

KAASBORD UITGEKOZEN DOOR MICHEL VAN TRICHT

ASSIETTE DE FROMAGES SÉLECTIONNÉS PAR MICHEL VAN TRICHT

SABAYON

SABAYON

MENU 115€, MET AANGEPASTE WIJNEN 160€

MENU 115€, AVEC VINS ASSORTIS 160€