

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
BELINI	14,00	PASSOA / PISANG ORANGE	8,00
KIR ROYAL	12,00	APERITIF NONALCOHOLIC	7,00
APEROL SPRITZ – CHAMPAGNE	12,00	WHISKY JACK DANIELS	10,00
PICON WITTE WIJN / VIN BLANC	9,00	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	7,00
PINEAU DES CHARENTES	6,50	GIN BOMBAY	8,00
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

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 33 CL	5,00	SCHWEPES TONIC (NORDIC)	3,00
BRUGSE ZOT VAT 33 CL	5,00	SCHWEPES SODA	3,00
BRUGSE ZOT VAT 20 CL	3,00	ICE – TEA	3,00
ORVAL	5,00	VERS GEPERST SINAASAPPELSAP	7,00
DUVEL	4,50	JUS D'ORANGE PRESSÉ MINUTE	
APPELSAP / JUS DE POMMES	3,00	SUPP SOFT	3,00
TOMATENSAP/JUS TOMATES	4,00	BRU 100CL	12,00
COLA, ZERO	3,00	BRU 50CL	6,00
PERRIER 25CL	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” 40/ 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 GAMBA ROUGE D’ANDALOUSIE AU CAVIAR 45/25GR

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

HAZERUG ROYALE HERBEDACHT « WILLY SLAWINSKI (3 BEREIDINGEN)
RABLE DE LIÈVRE ROYALE REVISITÉ “WILLY SLAWINSKI” (3 PRÉPARATIONS) 40/PERS

LUNCH

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

KOUDE VOORGERECHTEN | ENTRÉES FROIDES

TERRINE VAN GANZENLEVER – TIJMSCHEUTEN – SEIZOENSLAATJE – GEGRILD BOERENBROOD	
TERRINE DE FOIE D’OIE - POUSSÉS DE THYM – SALADE DE SAISON – PAIN DE CAMPAGNE GRILLÉE	26
<hr/>	
GEMARINEERDE BRETOENSE SINT JAKOBSNOTEN – GEROOKTE PALING – BINTJE – APPEL - ZEEBES	
COQUILLES SAINT-JACQUES BRETONNES MARINÉES – ANGUILLE FUMÉE – BINTJE – POMMES – BAIE DE MER	24
<hr/>	
GEMARINEERDE SCHOTSE WILDE ZALM – BRETOENSE SINT JAKOBSNOTEN – “GRAVLAX”	
SAUMON D’ÉCOSSE SAUVAGE MARINÉ – COQUILLES SAINT JACQUES BRETONNES – “GRAVLAX”	24
<hr/>	
WILDPASTEI EN MOUSSE – CONFITUUR – NOOTJES	
TERRINE DE GIBIER ET SA MOUSSE – CONFITURE - NOIX	20
<hr/>	
6 PLATTE ZEELANDSE OESTERS 5/0	
6 HUITRES PLATTES ZEELANDE 5/0	36

WARME VOORGERECHTEN | ENTRÉES CHAUDES

RIVIERKREEFTJES “MARCEL KREUSCH”	
ÉCREVISSES “MARCEL KREUSCH”	30
<hr/>	
HAND GEPELDE GRIJZE GARNAALKROKETTEN	1ST/ PCE 12
CROQUETTES AUX CREVETTES GRISSES 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 POËLÉ – MANGUE – NOIX – ÉMULSION D’AMARETTO	32
<hr/>	
BRETOENSE SINT JAKOBSNOTEN – BUTTERNUT EMULSIE - TRUFFEL	
COQUILLES SAINT-JACQUES BRETONNE– ÉMULSION BUTTERNUT - TRUFFE	26
<hr/>	
6 PLATTE OESTERS “ZEELANDE 5/0 – CHAMPAGNE SAUS	
6 HUITRES PLATTE ZEELANDE 5/0 – SAUCE CHAMPAGNE	46

Vis | POISSONS

GEBAKKEN KABELJAUW RUG « ROYALE »— OOSTENDSE WIJZE	
DOS DE CABILLAUD « ROYALE » RÔTI — À L'OSTENDAISE	28
<hr/>	
HELE KREEFT VOLGENS UW WENSEN BEREID	
HOMARD ENTIER PRÉPARÉ SELON VOTRE CHOIX	48
<hr/>	
WILDE PALING - GEBAKKEN / IN 'T GROEN	
ANGUILLE SAUVAGE - MEUNIÈRE / AU VERT	28
<hr/>	
GEGRILDE WILDE TARBOT— WILDE ASPERGES - MOSTERDMOUSELINE	
TURBOT SAUVAGE -GRILLÉ — ASPERGES SAUVAGES — DIJONAISE	58
<hr/>	
GEBAKKEN SLIBTONGEN (3) — MOUSELINE — GRIJZE GARNALEN — FIJNE FRIETJES	
SOLETTES POÊLÉES (3) — MOUSSELINE — CREVETTES GRISES — POMMES ALLUMETTES	24
<hr/>	
ZEETONG — KREEFT — CHAMPAGNESAUS / GEBAKKEN	
SOLE - HOMARD — SAUCE CHAMPAGNE / MEUNIÈRE	38

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/90
<hr/>	
MELKKALF HAASJE EN ZWEZERIEN — NOEELS — TRUFFEL	
TOURNEDOS ET RIS DE VEAU DE LAIT— NOUILLETES TRUFFE	36
<hr/>	
KONINGINNENHAPJE VAN MEHELSE KOEKOEK — KALFSZWEZERIEN — BOSPADDENSTOELEN	
VOL AU VENT DE COUCOU DE MALINES — RIS DE VEAU — CHAMPIGNONS DES BOIS	32
<hr/>	
HINDENOOTJES — HERFSTKLEEDJE	
NOISETTES DE BICHE — ROBE D'AUTOMNE	34

Wild menu / Menu Gibier

Aperitiefhapjes

Amuses bouche

Wild pastei en mousse

Terrine et mousse de gibier

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

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

fazant – “Brabançonne” – knolselder puree

faisan – “Brabançonne” - purée céleri rave

Wilde eend “herfstkleedje” - stroardappelen

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 - ZEEBES
COQUILLES ST JACQUES BRETONNES MARINÉES — CAVIAR ROYALE — BAIE DE MER

RAVIOLIS VAN WILDE TIJGER GARNAAL — MANGO — JONGE SPINAZIE - CURRY
RAVIOLES DE CREVETTES TIGRÉE SAUVAGE — MANGUE — POUSSÉS D'ÉPINARD - CURRY

OOSTENDSE "PATATJES" — HANDGEPELDE GRIJZE GARNALEN - MIRIEKSWORTEL
POMMES DE TERRE OSTENDAISE — CREVETTES GRISES ÉPLUCHÉES MAIN - RAIFORT

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 LIMONCELLO

SABAYON LIMONCELLO

MENU 115€, MET AANGEPASTE WIJNEN 160€

MENU 115€, AVEC VINS ASSORTIS 160€