

APERITIEVEN / APÉRITIFS

APERITIF "DE MAYEUR" RIVERSALT	8,00	PASTIS RICARD	7,00
COUPE CHAMPAGNE	12,00	PASSOA / PISANG ORANGE	8,00
CUP MAISON	14,00	CAIPIRINHA	10,00
KIR ROYAL	12,00	APERITIF NONALCOHOLIC	7,00
BELINI	14,00	WHISKY JACK DANIELS	10,00
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	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
PICON WITTE WIJN / VIN BLANC	9,00	HEEREN GIN	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	3,00	SCHWEPES TONIC (NORDIC)	3,00
BRUGSE ZOT VAT 33 CL	5,00	SCHWEPES SODA	3,00
DUVEL	4,50		
ORVAL	5,00	VERS GEPERST SINAASAPPELSAP	7,00
ICE – TEA	3,00	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

KOUDE VOORGERECHTEN | ENTRÉES FROIDES

KAVIAAR / CAVIAR "BAIRI" TOP SELECTION 60 / 50 GR

RUNDSTARTAAR "BLACK ANGUS" MET KAVIAAR
TARTARE DE BŒUF "BLACK ANGUS" AU CAVIAR 60/25 GR

6 HOLLE OESTERS "GILLARDEAU" 3/0
6 HUÏTRES CREUSES "GILLARDEAU" 3/0 24

KOUDE ZALM "MI-CUIT" – FIJNE KRUIDEN VINAIGRETTE
SAUMON FROID "MI-CUIT" – VINAIGRETTE FINES HERBES 22

TERRINE VAN GANZENLEVER – CHUTNEY VAN JONGE RABARBER – GEGRILDE BRIOCHE
TERRINE DE FOIE D'OIE – CHUTNEY DE JEUNE RHUBARBE – BRIOCHE GRILLÉE 28

BABYKREEFT / HOMARD BABY:
CARPACCIO / BELLE VUE / LOBSTER COCKTAIL 30

WARME VOORGERECHTEN | ENTRÉES CHAUDES

GESTAMPTE BIO BINTJE "MOSCOVITE"
ECRASÉ DE BINTJE BIO "MOSCOVITE" 40/ 25 GR

6 OESTERS "GILLARDEAU" 3/0 – CHAMPAGNE SAUS
6 HUÏTRES « GILLARDEAU » 3/0 – SAUCE CHAMPAGNE 36

HAND GEPELDE GRIJZE GARNAALKROKETTEN 1 ST/ PCE 12
CROQUETTES AUX CREVETTES GRISÉS ÉPLUCHÉES MAIN 2ST/ PCE 20

WILDE PALING – GEBAKKEN OF PALING IN 'T GROEN
ANGUILLE SAUVAGE – MEUNIÈRE OU ANGUILE AU VERT 22

RAVIOLIS VAN BABYKREEFT – PEULVRUCHTEN - SCHAALDIERENEMULSIE
RAVIOLES DE HOMARD BABY– LÉGUMINEUSES – ÉMULSION DE CARCASSES 28

GEBAKKEN EENDENLEVER – PERZIK – PEPERKOEK CRUMBEL
FOIE DE CANARD POÊLÉ – PECHE – CRUMBLE PAIN D'ÉPICE 32

BABYKREEFT / HOMARD BABY :
NAGE / ESPELETTE / LOOK / AIL / CHAMPAGNE 30

Vis | POISSONS

WILDE TARBOT – GRIJZE GARNALEN - BEARNAISE SAUS	
TURBOT SAUVAGE – BÉARNAISE - CREVETTES GRISES	58
<hr/>	
KABELJAUW “ROYALE” – TOMAAT « CŒUR DE BŒUF » – VENKEL – HELDERE BOUILLABAISE	
CABILLAUD “ROYALE” – TOMATE « CŒUR DE BŒUF » – FENOUIL – CONSOMMÉ	
FAÇON BOUILLABAISE	28
<hr/>	
ZEETONG – KREEFT – CHAMPAGNESAUS OF ZEETONG GEBAKKEN – FIJNE FRIETJES	
SOLE - HOMARD – SAUCE CHAMPAGNE OU SOLE MEUNIÈRE – POMMES ALLUMETTES	38

VLEES | VIANDES

SIMMENTHAL RIBSTUK (+- 1,3KG) 4 WEKEN – FIJNE FRIETJES	
CÔTE À L’OS SIMMENTHAL (+- 1,3KG) 4 SEMAINES – POMMES ALLUMETTES	2PERS/90
<hr/>	
OSSENHAAS “BLACK ANGUS” – BORDELAISE SAUS / BEARNAISE / GROENE PEPPER / ARCHIDUC /	
ROCQUEFORT – FIJNE FRIETJES	
FILET PUR DE BŒUF “BLACK ANGUS” – SAUCE BORDELAISE / BÉARNAISE / POIVRE VERT /	
ARCHIDUC / ROCQUEFORT – POMMES ALLUMETTES	36
<hr/>	
KALFSHAASJE EN ZWEZERIKEN – MORIELJES – GRENAILLE AARDAPPELEN - WILDE THYM	
FILET PUR ET RIS DE VEAU DE LAIT – MORILLES – GRENAILLES – THYM SAUVAGE	39
<hr/>	
BRESSE EEND – PERZIK	
CANETON DE BRESSE – PÊCHE	2 PERS/68
<hr/>	
KONINGINNENHAPJE VAN MEHELSE KOEKOEK – KALFSZWEZERIKEN – BOSPADDENSTOELEN	
VOL AU VENT DE COUCOU DE MALINES – RIS DE VEAU – CHAMPIGNONS DES BOIS	28

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

Menu prestige

DEGUSTATIE

DÉGUSTATION

RUNDSTARTAAR BLACK ANGUS — KAVIAAR IMPÉRIAL GOLD

TARTARE DE BŒUF BLACK ANGUS — CAVIAR IMPÉRIAL GOLD

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

CHAMPAGNE

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

CHAMPAGNE

HAND GEPELDE GRIJZE GARNAALKROKET

CROQUETTE DE CREVETTES GRISÉS ÉPLUCHÉES MAIN

RAVIOLI BABYKREEFT — PEULVRUCHTEN — SCHAALDIERENEMULSIE

RAVIOLE DE HOMARD BABY— LÉGUMINEUSES — ÉMULSION DE CARCASSES

KABELJAUW “ROYALE” — TOMAAT « CŒUR DE BŒUF » — VENKEL — HELDERE BOUILLABAISE

CABILLAUD “ROYALE” — TOMATE « CŒUR DE BŒUF » — FENOUIL — CONSOMMÉ

FAÇON BOUILLABAISE

BRESSE EEND — PERZIK - WAFELAARDAPPELEN

CANETON DE BRESSE — PÊCHE - GAUFRETTES

KAASBORD MICHEL VAN TRICHT

ASSIETTE DE FROMAGES MICHEL VAN TRICHT

BELGISCHE AARDBEIENSOEP — AMANDELMELKIJS

SOUPE DE FRAISES DU PAYS — GLACE AU LAIT D'AMANDE

115€

wijnen inbegrepen / vins inclus 160€



BABYKREEFTEN MENU MENU HOMARD PUCE

TARTAAR - KREEFT — MANGO — TOMATEN — ALGEN — SESAMVINAIGRETTE -
GANZENLEVER

TARTARE — HOMARD — MANGUE — TOMATES — ALGUES — VINAIGRETTE SÉSAME
— FOIE D'OIE

IJSGEKOELD HELDERE KREEFTENBOUILLON — VENKEL LIMOENSORBET
BOUILLON DE HOMARD CLAIR GLACÉ — FENOUILLE CITRON VERT SORBET

RAVIOLI — KREEFT — « À LA NAGE »
RAVIOLES — HOMARD — « À LA NAGE »

IN DE OVEN GEBAKKEN HELE KREEFT — ESPELETTE BOTER - GEBAKKEN RIJST
HOMARD ENTIER CUIT AU FOUR — BEURRE À L'ESPELETTE —

RIZ COMPLET

DAME BLANCHE