

## APERITIEVEN / APÉRITIFS

APERITIF "DE MAYEUR" FRISONS D'AUTONNE	9,00	PASTIS RICARD	7,00
COUPE CHAMPAGNE	12,00	HENRI BARDOUIN PASTIS	8,50
KIR ROYAL	12,00	PASSOA / PISANG ORANGE	8,00
KIR	7,00	APERITIF NONALCOHOLIC	6,00
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
PICON WITTE WIJN / VIN BLANC	9,00	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
		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

BIER	3,00	FEVER TREE : ELDERFLOWER	3,00
BIER NA	3,00	SCHWEPES TONIC (NORDIC)	3,00
BRUGSE ZOT VAT 33 CL	5,00	SCHWEPES SODA	3,00
HOEGAARDEN	4,00	PERRIER 25CL	3,00
DUVEL	4,50	CANADA DRY	3,50
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
		SAN PELLEGRINO 100CL	12,00
		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” 40/ 25 GR
- RUNDSTARTAAR “BLACK ANGUS” MET KAVIAAR  
TARTARE DE BŒUF “BLACK ANGUS” AU CAVIAR 60/25 GR

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

HAZERUG ROYALE HERBEDACHT « WILLY SLAWINSKI  
RABLE DE LIÈVRE ROYALE REVISITÉ “WILLY SLAWINSKI” 40/PERS

## LUNCH

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

BOUCHOT MOSSELEN « AOC MONT SAINT MICHEL » - LOOKBOTER EN OREGANO  
MOULES BOUCHOT « AOC MONT SAINT MICHEL » - BEURRE À L’AIL ET OREGAN

\*\*\*

FAZANT FINE CHAMPAGNE

FAISAN FINE CHAMPAGNE

\*\*\*

RIJSTPAP CASSONADE OF KAASBORD « MICHEL VAN TRICHT  
RIZ CONDÉ - CASSONADE OU ASSIETTE DE FROMAGES “MICHEL VAN TRICHT”

## ONZE OESTERS | Nos HÙTRES

	NATUUR NATURE	WARM — CHAUDE CHAMPAGNE
6 HOLLE / CREUSES « GILLARDEAU » 3/0	26	36
6 PLATTE ZEELANDSE / PLATES ZÉLANDE 5/0	30	40
3 HOLLE / CREUSES — 3 PLATTE / PLATES	28	38

## 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

## WARME VOORGERECHTEN | ENTRÉES CHAUDES

RIVIERKREEFTJES "MARCEL KREUSCH"	
ÉCREVISSÉS "MARCEL KREUSCH"	30
<hr/>	
HAND GEPELDE GRIJZE GARNAALKROKETTEN	1ST/ PCE 12
CROQUETTES AUX CREVETTES GRISÉS ÉPLUCHÉES MAIN	2ST/ PCE 20
<hr/>	
WILDE PALING - GEBAKKEN / IN 'T GROEN	
ANGUILLE SAUVAGE - MEUNIÈRE / AU VERT	22
<hr/>	
RAVIOLIS VAN KING CRAB — MANGO — JONGE SPINAZIE - CURRY	
RAVIOLES DE CRABE ROYALE — 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

## Vis | POISSONS

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

## VLEES | VIANDES

SIMMENTHAL RIBSTUK (+-1,3KG) 4 WEKEN — FIJNE FRIETJES	2PERS/90
CÔTE À L'OS SIMMENTHAL (+- 1,3KG) 4 SEMAINES — POMMES ALLUMETTES	2PERS/90
MELKKALF HAASJE EN ZWEZERIEN — NOEDELS — TRUFFEL	32
TOURNEDOS ET RIS DE VEAU DE LAIT— NOUILLETES TRUFFE	32
KONINGINNENHAPJE VAN MEHELSE KOEKOEK — KALFSZWEZERIEN — BOSPADDENSTOELEN	28
VOL AU VENT DE COUCOU DE MALINES — RIS DE VEAU — CHAMPIGNONS DES BOIS	28
HINDENOOTJES — HERFSTKLEEDJE	34
NOISETTES DE BICHE — ROBE D'AUTOMNE	34
OSSENHAAS — MERG — GROENE PEPPERROOM SAUS	36
FILET PUR DE BŒUF — MOELLE — SAUCE POIVRE VERT CRÈME	36

# HERFST MENU

# MENU AUTOMNE

DEGUSTATIES  
DÉGUSTATIONS

\*\*\*

GEMARINEERDE SCHOTSE WILDE ZALM – BRETOENSE SINT JAKOBSNOTEN –  
“GRAVLAX”  
SAUMON D’ECOSSE SAUVAGE MARINÉ – COQUILLES SAINT JACQUES  
BRETONNES – “GRAVLAX”

\*\*\*

HANDGEPELDE GRIJZE GARNAALKROKET  
CROQUETTE CREVETTES ÉPLUCHÉES MAIN

\*\*\*

KONINGINNENHAPJE VAN MECHELSE KOEKOEK – KALFSZWEZERIKEN –  
BOSPADDENSTOELLEN – TRUFFEL  
VOL AU VENT DE COUCOU DE MALINES – RIS DE VEAU – CHAMPIGNONS DES  
BOIS – TRUFFE

\*\*\*

KAASBORD UITGEKOZEN DOOR MICHEL VAN TRICHT  
ASSIETTE DE FROMAGE SÉLECTIONNÉS PAR MICHEL VAN TRICHT

\*\*\*

MOJITO VAN ANANAS – GRANAATAPPEL – AALBESSEN SORBET  
MOJITO D’ANANAS – GRENADE – SORBET AUX GROSSEILLES

MENU 65€, MET AANGEPASTE WIJNEN 90€  
MENU 65€, AVEC VINS ASSORTIS 90€

# MENU PRESTIGE

DEGUSTATIES

DÉGUSTATIONS

\*\*\*

GEMARINEERDE BRETOENSE SINT JAKOBSNOTEN — KAVIAAR ROYALE - ZEEBES  
COQUILLES ST JACQUES BRETONNES MARINÉES — CAVIAR ROYALE — BAIE DE MER

\*\*\*

RAVIOLIS VAN KING CRAB — MANGO — JONGE SPINAZIE - CURRY  
RAVIOLES DE CRABE ROYALE — MANGUE — POUSES 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

\*\*\*

KOFFIE EN VERSNAPERINGEN

CAFÉ ET MIGNARSISES

MENU 115€, MET AANGEPASTE WIJNEN 160€  
MENU 115€, AVEC VINS ASSORTIS 160€