

APERITIEVEN / APÉRITIFS

APERITIF "DE MAYEUR" RIVERSALT	8,00	PASTIS RICARD	6,50
COUPE CHAMPAGNE	12,00	PASSOA / PISANG ORANGE	8,00
KIR ROYAL	12,00	APERITIF NONALCOHOLIC	6,00
BELINI	14,00	WHISKY JACK DANIELS	7,00
APEROL SPRITZ – CHAMPAGNE	12,00	WHISKY J&B	7,00
PIMMS N° 1	10,00	WHISKY WILLIAM LAWSON	7,00
KIR	6,00	WHISKY RED LABEL	8,00
MARTINI WIT OF ROOD / BLANC OU ROUGE	5,00	WHISKY MALT	14,00
PORTO WIT OF ROOD / BLANC OU ROUGE	6,00	HAVANA WHITE / BROWN	7,00
PORTO 10 JAAR/ANS D'AGE	8,00	VODKA	7,00
PORTO 20 JAAR/ANS D'AGE	12,00	BACARDI	7,00
SHERRY	5,00	GIN GORDON	7,00
PINEAU DES CHARENTES	5,50	GIN BOMBAY	8,00
CAMPARI	5,00	GIN HENDRICK'S	9,00
CAMPARI ORANGE	8,00	GIN FILIERS	9,00
CYNAR	6,00	GIN DOUBLE YOU	10,00
GANCIA	5,00	GIN BULLDOG	10,00
PICON WITTE WIJN / VIN BLANC	9,00	HEEREN GIN	10,00
CAIPIRINHA	10,00		

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
ST HUBERTUS VAN'T VAT 33 CL	5,00	SCHWEPES SODA	3,00
HOEGAARDEN	3,00	PERRIER 25CL	3,00
DUVEL	4,50	CANADA DRY	3,00
ORVAL	5,00	VERS GEPERST SINAASAPPELSAP	6,00
ICE – TEA	3,00	JUS D'ORANGE PRESSÉ MINUTE	
APPELSAP / JUS DE POMMES	3,00	SUPP SOFT	2,50
TOMATENSAP / JUS TOMATES	4,00	BRU 100CL	12,00
COLA, ZERO	2,50	BRU 50CL	6,00
SAN PELLEGRINO ORANGE	3,00	SAN PELLEGRINO 100CL	12,00
SAN PELLEGRINO CITRON	3,00	SAN PELLEGRINO 50CL	6,00

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

ONZE OESTERS | NOS HÛÎTRES

	NATUUR / NATURE	WARM – CHAMPAGNE CHAUDES – 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

KAVIAAR | CAVIAR

- “BAIRI” TOP SELECTION 60 / 50 GR
- “DAURICUS ROYAL IMPÉRIAL” GOLD 20 / 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
- GEMARINEERDE SINT JAKOBS NOOT – KAVIAAR – ARGAN OLIE –
COQUILLE SAINT JACQUES MARINÉE – CAVIAR – HUILE D’ARGAN 40 / 25 GR

OP BESTELLING (24H OP VOORHAND/MIN 4 PERSONEN SUR COMMANDE (24H À L’AVANCE/MIN 4 PERSONNES)

MECHELSE KOEKOEK “CAMILLE LURKIN” 1 STE PRIJS TAITINGER

PRIJS AFHANKELIJK VAN DE MARKT

COUCOU DE MALINES “CAMILLE LURKIN” 1 ER PRIX TAITINGER

PRIX SELON LE MARCHÉ

LUNCH

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

35
48

KOUDE VOORGERECHTEN | ENTRÉES FROIDES

GANZENLEVER – TRUFFELS – SAUTERNES GELEI	
FOIE GRAS D'OIE – TRUFFES – GELÉE DE SAUTERNES	28
<hr/>	
SALADE – AVOCADO – HAND GEPELDE GRIJZE GARNALEN	
SALADE – AVOCAT – CREVETTES GRISES ÉPLUCHÉES MAIN	26
<hr/>	
GEMARINEERDE BRETOENSE SINT JAKOBSNOTEN – LIME - OLIJFOLIE	
COQUILLES SAINT JACQUES BRETONNES MARINÉES – LIME – HUILE D'OLIVE	24
<hr/>	
GEROOKTE SCHOTSE WILDE ZALM – WASABI PUNTJES	
SAUMON D'ECOSSE SAUVAGE FUMÉ – POINTES DE WASABI	20
<hr/>	
RUNDSTARTAAR « BLACK ANGUS » - ZWARTE TRUFFELS	
TARTARE DE BŒUF « BLACK ANGUS » - TRUFFES NOIRES	36

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 OF PALING IN 'T GROEN	
ANGUILLE SAUVAGE – MEUNIÈRE OU ANGUILLE AU VERT	20
<hr/>	
RAVIOLIS VAN ZEEKRAB – EMULSIE	
RAVIOLES DE TOURTEAU – ÉMULSION	26
<hr/>	
INKTVIS – SESAM VINAIGRETTE – PROVENÇAALS	
POULPE – VINAIGRETTE SÉSAME – PROVENÇALE	26
<hr/>	
GEBAKKEN GANZENLEVER – PUREE – ZWARTE PENS – MANGO – BIGARADESAUS	
FOIE D'OIE POËLÉ – PURÉE – BOUDIN NOIR – MANGUE – SAUCE BIGARADE	32
<hr/>	
GEBAKKEN BRETOENSE SINT JAKOBSNOTEN –	
EMULSIE VAN VOLLE GRONDSE WITLOOF – LOMO – TRUFFEL	
NOIX DE SAINT JACQUES BRETONNES POËLÉE –	
ÉMULSION DE CHICONETTES PLEIN TERRE – LOMO – TRUFFE	28

Vis | POISSONS

SKREI – NAGE VAN BRETOENSE KRAB – CITROENSTOK	
SKREI – NAGE DE TOURTEAU BRETON – BÂTON DE CITRONNELLE	26
<hr/>	
KREEFT VOLGENS UW WENSEN BEREID	
HOMARD PRÉPARÉ SELON VOTRE CHOIX	48
<hr/>	
WILDE PALING - GEBAKKEN OF PALING IN 'T GROEN	
ANGUILLE SAUVAGE - MEUNIÈRE OU ANGUILLE AU VERT	26
<hr/>	
GEGRILDE WILDE TARBOT – MOSTERDSAUS	
OF GEBAKKEN TARBOT – OESTERTARTAAR - CHAMPAGNESAUS	
TURBOT SAUVAGE GRILLÉ - DIJONNAISE	
OU TURBOT POÊLÉ – TARTARE DE HUÏTRES – SAUCE CHAMPAGNE	58
<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/>	
KALFSNIER - JENEVERBESSENSAUS	
NOIX DE ROGNON DE VEAU – SAUCE AUX BAIES DE GENÉVRIER	26
<hr/>	
MELKLAM UIT DE PYRENEEËN – LOMO - RISOTTO VAN BINTJE – TUINBONEN	
AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES – LOMO – RISOTTO DE BINTJE – FÈVES DE MARAIS	34
<hr/>	
BRESSE EEND – ZILVERUITJES OF APPELS OF BOSPADDENSTOELEN OF APPELSIEN OF GEKONFIJTE VIJGEN	
CANETON DE BRESSE - POMMES OU OIGNONS GRELOTS OU CHAMPIGNONS DES BOIS OU ORANGE OU FIGUES CONFIT	2 PERS/68
<hr/>	
DUIF ROYAL ±500GR – ERWTJES – ASPERGES - KRIELTJES - MERG – LOMO –ROZEMARIJN SAUS	
PIGEON ROYAL ±500GR – PETIT POIS – ASPERGES - GRENAILLES -MOELLE – LOMO – JUS AU ROMARIN	36
<hr/>	
KALFSZWEZERIKEN – « SNOWCRAB » – VOLKOREN PASTA – TUINBONEN - MORIELJESSAUS	
RIS DE VEAU – « SNOWCRAB »– PÂTES FRAÎCHE COMPLÈTE – FÈVES DES MARAIS – SAUCE AUX MORILLES	34
<hr/>	
OSSENSTAART - PUREE ROBUCHON - GANZENLEVER - TRUFFELS	
QUEUE DE BŒUF – PURÉE ROBUCHON - FOIE D'OIE – TRUFFES	28

MENU 65€

DEGUSTATIES
DÉGUSTATIONS

GEMARINEERDE BRETOENSE SINT JAKOBSNOTEN – QUINOA – TRUFFEL
COQUILLES SAINT-JACQUES BRETONNES MARINÉES – QUINOA – TRUFFE

WILDE SKREI – NAGE VAN BRETOENSE KRAB – CITROENSTOK
SKREI SAUVAGE – NAGE DE TOURTEAU BRETON – BÂTON DE CITRONNELLE

HOEVE PARELHOEN – BLONDE MORIELJESSAUS – NOOTJES UIT PIEMONT
PINTADEAU FERMIER – SAUCE MORILLES BLONDES – NOISETTES DU PIEMONT

KAASBORD « MICHEL VAN TRICHT »
ASSIETTE DE FROMAGES "MICHEL VAN TRICHT"

SOEZEN – VANILLE IJS – WARME CHOCOLADE
PROFITEROLES – GLACE VANILLE – CHOCOLAT CHAUD

MET WIJNEN INBEGREPEN 90€
AVEC VINS ASSORTIS 90€

MENU PRESTIGE

DEGUSTATIES

DÉGUSTATIONS

RUNDSTARTAAR — BLACK ANGUS — KAVIAAR

TARTARE DE BOEUF — BLACK ANGUS — CAVIAR

GEBAKKEN BRETOENSE SINT JAKOBSNOTEN — EMULSIE VAN VOLLE GRONDSE WITLOOF — LOMO
NOIX DE SAINT-JACQUES BRETONNES POÊLÉES — ÉMULSION DE CHICONETTES PLEIN TERRE — LOMO

SKREI — TARTAAR VAN GILLARDEAU OESTERS — CHAMPAGNE SAUS

SKREI — TARTARE D'HUÎTRES GILLARDEAU — SAUCE CHAMPAGNE

RAVIOLIS VAN « SNOWCRAB » — MANGO - SPINAZIE — CURRY

RAVIOLES DE « SNOWCRAB » — MANGUE — ÉPINARDS — CURRY

BRESSE HOEVEKIP "DEMI DEUIL" TRUFFEL

POULARDE DE BRESSE « DEMI DEUIL » TRUFFE

KAASBORD « MICHEL VAN TRICHT »

ASSIETTE DE FROMAGES « MICHEL VAN TRICHT »

WARME VANILLE — CHAMPAGNE SOUFLÉ

SOUFLÉ CHAUD VANILLE — CHAMPAGNE

KOFFIE EN VERSNAPERINGEN

CAFÉ ET MIGNARDISES

MENU 115€, MET AANGEPASTE WIJNEN 160€

MENU 115€, AVEC VINS ASSORTIS 160€