

ENTREES FROIDES-KOUDE VOORGERECHTEN-COLD STARTERS

Foie gras d'oie, confit de figues, toast brioché	
Ganzenlever, gekonfijte vijgen, geroosterde brioche	18.00€
Goose-liver, candied figs, toast brioché	
+ Verre de Cadillac/glass Cadillac/ glass of sweet Cadillac	6.00€
Saumon fumé d'Ecosse et ses garnitures	
Gerookte Schotse zalm met garnituur	15.50€
Smoked Scottish salmon with garnitures	
Carpaccio de bœuf mesclun de salades et parmesan	
Rundscarpaccio, gemengde sla en parmezaan	14.00€
Carpaccio of beef, mixed salad and Parmesan cheese	
Tartare de thon rouge au gingembre coriandre et citron vert	
Tartaar van rode tonijn met gember, koriander en limoen	19.00€
Tartare of red thuna with ginger, coriander and green lemon	
Salade gourmande foie d'oie et magret de canard fume	16.00€
Salade gourmande, ganzenlever en gerookte eendenfilet	

ENTREES CHAUDES-WARME VOORGERECHTEN-HOT STARTERS

Poêlée de St Jacques aux chicons et curry doux	
Stoofpotje van St-Jacobs noten met witloof en zachte curry	16.50€
Poêlée sea-scallops with Belgian chicory and soft curry	
Raviolis de volaille, jus de veau aux truffes	
Gevogelteravioli, kalfsfond met truffels	14.00€
Ravioli of poultry, gravy of veal with truffels	
Mille-feuilles de legumes grilles, gratiné à la mozzarella	
Mille-feuilles van gegerilde groeten gegratineerd met mozzarella	13.50€
Mille-feuilles of grilled vegetables gratin with mozzarella cheese	
Caille rôtie au chou, jus de bière brune	
Gebraden kwartel met kool, bruine biersaus	14.00€
Roasted quail with cabbage, sauce of brown beer	
Salade de scampis fondus de tomates au curry jaune et citronnelle	
Scampi salade, tomatenfondu met gele curry en citronnelle	16.00€
Salad of shrimps with tomato fondu and yellow curry and citronnelle	

PATES-PASTA'S-PASTES

Tagliatelles aux légumes, pesto et copeaux de parmesan 16.00€
Groetentagliatelli, pesto en parmezaankrullen
Tagliatelli of vegetables, pesto and curls of Parmesan cheese

Tagliatelles au saumon fumé, tomates séchées et mozzarella 16.00€
Tagliatelli van gerookte zalm, gedroogde tomaten en mozzarella
Tagliatelli of smoked salmon, dried tomatoes and mozzarella

PLATS – HOODFGERECHTEN – MAIN COURSE

POISSON – VIS- FISH

Saumon rôti fondu de tomates aux anchois, riz parfumé 19.00€
Gebraden zalm, tomatenfondu met ansjovis, geparfumeerde rijst
Roasted salmon, fondu of tomatoes with anchovies, perfumed rice

Filets de sole vapeur, émulsion d'huître, parmentier mâche 30.00€
Gestoomde tongfilets, emulsie van oesters, parmentier veldsla
Steamed sole fillet, emulsion of oysters, parmentier corn-salad

Feuilleté de poissons sur lit de poireau, beurre safrané 20.00€
Visfeuilleté op bedje van prei, saffraanboter
Pastry of fish with leek, saffron butter

Risotto de St Jacques et scampi aux truffes et parmesan 19.00€
Risotto van St Jacques en scampi met truffels en parmesan
Risotto of sea-scallops with shrimp and Parmesan cheese

Filets de bar roti au four au fenouil et gingembre 21.00€
Ovengebraden zeebaarsfilet met venkel en gember
Fillet of sea-perch roasted in the oven with fennel and ginger

VIANDE – VLEES – MEAT

Confit de cuisse de canard 'maison' aux lentilles vertes du puy 19.00€
Gekonfijte eendenbout 'van het huis' met groene linzen du puy
Candied thigh duck "house made" with green lentils du puy

Entrecôte de boeuf grille pommes rissoles beurre maître d'hôtel 22.00€
Geroosterd rundstussenribstuk, gebakken aardappelen en boter maître d'hôtel
Grilled rib of beef, baked potatoes and butter maître d'hotel

Blanc de volaille aux mangues, pâtes chinoises aux herbes fraîches 18.50€

Klippenwit met mango, Chinese pasta met verse kruiden
Chicken breast with mango, Chinese paste with fresh herbs

Gigotin d'agneau en persillade, confit d'abricot, jus aux épices 21.50€
Lamsboutje in persillade, gekonfijte abrikoos, kruidensaus
Leg of lamb in finely cut parsely, candied apricot, herb sauce

Côtes d'agneaux grilles, ratatouille de legumes, pommes rôties 25.00€
Gegrilde lambribjes, groetenratatouille, gebraden aardappelen
Grilled rib of lamb, ratatouille of vegetables, baked potatoes

SALADE – SLA- SALAD
En accompagnement

Mixte 5,50€
Tomates 5,50€
Verte 5,50€

APERITIFS 5,00€

Muscat Ottonel
Maitrank Maison
Kirr vin blanc
Martini Rosso, Bianco, Fiero
Porto rouge, blanc
Pineau des Charentes
Sherry (dry)
Campari soda/orange 7,50€
Pastis
Coupe de Champagne de 4€
Kirr royal 10€

ALCOOLS 8€

Johnny Red Label
J.&B.
Four Roses
Jack Daniels
Gin Gordon

BIERES 3,50€

Jupiler
Blanche Hoegaarden
Leffe Blonde/brune 4,50€

Duvel 4,50€

SOFT DRINK 3,50€

Coca cola

Schewppes Tonic

Jus de tomate

Jus d'orange 5,00€

EAUX 4,00€

Evian 50 cl

Badoit 50cl