

Restaurantkaart

Voorgerechten

<i>Asperges op Vlaamse wijze</i>	15.00
<i>Duo van artisanale kaas en garnaalkroketjes met hun garnituur</i>	12.50
<i>Scampi's met asperges en saffraansausje</i>	17.50
<i>Scampi's met look-roomsausje</i>	15.00

Salades

<i>Slaatje van spekjes met fetakaas en groene appel</i>	16.95
<i>Slaatje van witte- en groene asperges met gerookte zalm en limoenvinaigrette</i>	17.95
<i>Slaatje van gekruide scampi's en gerookte zalm met een bieslookvinaigrette</i>	17.50
<i>Tomaat met grijze garnaaltjes en duo van sausjes</i>	15.50

Pasta's

<i>Linguini met kip, verse ananas en zachte kerriesaus</i>	15.50
<i>Linguini met scampi en rode pesto in een roomsausje met zongedroogde tomaat</i>	18.00

Vlees en gevogelteschotels

<i>Filet pur Belgisch witblauw met saus naar keuze</i>	25.00
<i>Vers gemalen steak tartare met zijn garnituur, door u of door ons bereid (gemalen filet pur)</i>	23.50
<i>Lamsfilet met stoofpotje van groenten en portosausje</i>	26.00
<i>Parelhoen met asperges en sausje van armagnac</i>	25.00

Visgerechten

<i>Op vel gebakken kabeljauw op bedje van prei en dragonsausje</i>	25.00
<i>Stoofpotje van zeeduivel met witte en groene asperges</i>	26.00
<i>Op vel gebakken zalm met vers geklopte bearnaisesaus</i>	20.50

Nagerechten

<i>Moeulleux au chocolat met crumble van speculaas en vanille-ijs</i>	8.50
<i>Warme appeltaart met ijs en een coulis van framboos</i>	6.00
<i>Crème brûlée met vleugje grand marnier</i>	5.95

Koffies

<i>Espresso</i>	2.20
<i>Mokka</i>	2.20
<i>Decafiëne</i>	2.20
<i>Koffie verkeerd</i>	2.50
<i>Cappuccino met melkschuim</i>	2.50
<i>Cappuccino met slagroom</i>	2.50
<i>Latte Macchiato</i>	2.50
<i>Warme Cécémel</i>	2.50
<i>Warme Cécémel met slagroom</i>	3.00
<i>Chouffe koffie</i>	5.00
<i>Irish coffee (Whisky)</i>	6.50
<i>French coffee (Grand – Marnier)</i>	6.50
<i>Italian coffee (Amaretto)</i>	6.50
<i>Thee</i>	2.20