

Middag kaart

MAANDAG – DINSDAG – VRIJDAG MIDDAG

Dagelijks wisselende 3 - gangen lunch

€ 23,50

S 'middags is dit onze snelste formule, indien u niet veel tijd hebt gelieve dit op voorhand te vermelden.

De middaglunch kan geserveerd worden op 45 min.

Indien u vegetarisch eet dan kunnen wij u een vegetarische 3 - gangen lunch voorstellen aan € 25,00

Bistro lunch

Hapje

-

Steak met tyrolienne saus

Krokante ajuin ring – verse frietjes – sla

+

Glas rode wijn : Costières de Nîmes
Grenache/syrah

Of

Glas witte wijn : Virginie La Grange Viognier

-

Dame blanche

€ 35,00

A la carte Bistro Gerechten

Garnaalkroket huisgemaakt in brickdeeg
Tomaten variëteiten – bloody mary dressing
1 stuk als voorgerecht : € 18,00
2 stuks : met frietjes en sla : € 25,00

Ceasar salad met krokante kip
Vg : € 15,50 - Hg : € 19,00

Gamba
Couscous salade – gekonfijte citroen
Voorgerecht : € 21,00
Hoofdgerecht : € 30,00

Hoofdgerechten

Rundssteak blauw/wit (+/- 250 g)
'tyrolienne saus' – krokante ajuin frisse sla
– verse frietjes
€ 23,00

Zarzuela "Saint – Paul"
(stoofgerecht met vis en schaaldieren)
rouille – toast
€ 29,00

"Dry Aged Meat" volgens aanbod
tyrolienne saus' - krokante ajuin
frisse sla verse frietjes
€ 32,00

Steak tartaar klassiek
Gepekeld primeur groentjes
Sla & verse frietjes
€ 23,00

Steak tartaar 'De luxe'
Foie Gras & Cecina de Leon
Sla & verse frietjes
€ 29,00

Doordat wij met dagverse producten werken die dagelijks aangevoerd worden, en wij alles vers bereiden om een hoogstaande kwaliteit te kunnen waarborgen, en al onze klanten goed te kunnen dienen werken wij à la carte met een maximum van 3 verschillende gerechten per gang, per tafel.

Indien u informatie wenst omtrent de allergenen in onze gerechten, vraag gerust meer info.
De samenstelling van de gerechten kan veranderen

MAANDMENU op weekdays s'middags is enkel op reservatie te verkrijgen.

MENUKAART

Chef's Suggesties

Als voor – EN hoofdgerecht

King Krab

Salade van gegrilde groenten

Citroentijmjus

Voorgerecht : € 26,50

Asperges Carbonara – breydelham
(Kan ook vegetarisch)

Voorgerecht : € 17,00

Hoofdgerecht : € 23,00

Gamba

Couscous salade – gekonfijte citroen

Voorgerecht : € 21,00

Hoofdgerecht : € 30,00

Veggie

Voorgerecht

Buratta – salsa verde – frisse sla – foccacia
€ 16,50

Hoofdgerecht

Pasta 'alla chitarra' – Antiboise
€ 18,00

Met gebakken sardientjes : € 21,00

Doordat wij met dagverse producten werken die dagelijks aangevoerd worden, en wij alles vers bereiden om een hoogstaande kwaliteit te kunnen waarborgen, en al onze klanten goed te kunnen dienen werken wij à la carte met een maximum van 3 verschillende gerechten per gang, per tafel.

Indien u informatie wenst omtrent de allergenen in onze gerechten, vraag gerust meer info.

De samenstelling van de gerechten kan veranderen

Chef's Classics

Garnaalkroket huisgemaakt in brickdeeg
Tomaten variëteiten – bloody mary dressing
1 stuk als voorgerecht : € 18,00
2 stuks : met frietjes en sla : € 25,00

Ceasar salad met krokante kip
Vg : € 15,50 - Hg : € 19,00

Schelpjes als voorgerecht
'Marron' | Thaise 'Tom yam goong'
€ 17,00
'Klassiek' | Tomaat / Pastis
€ 17,00

Hoofdgerechten

Rundssteak blauw/wit (+/- 250 g)
'tyrolienne saus' – krokante ajuin
frisse sla – verse frietjes
€ 23,00

Zarzuela "Saint – Paul"
(stoofgerecht met vis en schaaldieren)
rouille – toast
€ 29,00

"Dry Aged Meat" volgens aanbod
tyrolienne saus' - krokante ajuin
frisse sla – verse frietjes
€ 33,00

Steak tartaar klassiek
Gepekeld primeur groentjes
Sla & verse frietjes
€ 23,00

Steak tartaar 'De luxe'
Foie Gras & Cecina de Leon
Sla & verse frietjes
€ 29,00

Desserts

Classic

Dame blanche 'Marron' style
Vanille ijs – nomaleka – oreo crumble – coca chocolade saus - chocoladeweb
€ 9,50

Champagne sabayon (per 2 personen)
Vanille ijs
€ 12,50 p.p.

Tarte tatin (gecarameliseerd appelgebak)
Appelsorbet – bergamot/limoen
€ 9,00

Moelleux van chocolade
Rode vruchten sorbet – rood fruit
€ 9,50

Sorbet 'colonel' - Citroensorbet met vodka
€ 7,50

Kaasbord door kaasmeester 'Van Tricht'
(4 soorten)
Confituur – huisgemaakt brood
€ 12,50

Suggestiedessert van de chef

Crème brûlée Madagascar vanille – florentijntje
Melksorbet
€ 9,00

Aardbei 'DELUXE'
Cava – fraise de bois – munt
€ 9,00

Indien u informatie wenst omtrent de allergenen in onze gerechten, vraag gerust meer info.
De samenstelling van de gerechten kan veranderen.

Kindergerechten

Kids Menu 1

Tomatensoep OF kaaskroket

-

Huisgemaakte 'Kapitein Sven's Fishsticks' tomatensla – puree

OF

Kindersteak natuur – sla of appelmoes frietjes

-

Kinderijsje disco style 2 bolletjes

€ 21,50

Kids menu 2

Tomatensoep OF kaaskroket

-

Lady en de vagebond pasta
(spaghetti met gehaktballetjes)

OF

Crispy 'Tok Tok' (Kipjes) – sla of appelmoes frietjes

-

Kinderijsje disco style 2 bolletjes

€ 20,50

