

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

Garnaalkrokot huisgemaakt in brickdeegkrokant

komkommersla – gin tonic dressing

vg : 1 st. € 18,00 - Hg : 2 st. € 24,00

Ceasar salad met krokante kip

Vg : € 15,50 - Hg : € 19,00

FINES de Claires Oesters

'Classic' : (6 st.) – toast – citroen

€ 18,00

'French' : (6 st.) – rode forum – sjalot

€ 18,00

Asperges 'AA' Flamande – brasvar kruidensla

€ 16,50 / € 25,00

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

Roggeveugel – beurre noisette – kapper

karnemelkstampers

€ 25,00

Indien u informatie wenst omtrent de allergenen

in onze gerechten, vraag gerust meer info.

De samenstelling van de gerechten kan

veranderen.

Als u niet veel tijd hebt, gelieve dit op voorhand te

vermelden.

Het maandmenu is s'middags enkel te verkrijgen indien u dit op voorhand gereserveerd hebt.

MENUKAART

Chef's Suggesties

Als voorgerecht

King Krab poot – citroenthijmjus
looktoast – gegrilde groentensla
€ 26,50

Als Voor - en hoofdgerecht

Asperges 'AA' Flamande – brasvar
kruidensla
€ 16,50 / € 25,00

Als hoofdgerecht

Asperges 'AA' – Marron Style
€ 26,00

Stoofpot van varkenswangen
Truffelpuree
meli – melo groenten primeurs
€ 24,50

Veggie

Veggie pasta 'alla chitarra' – truffel
Verse kruidensla
€ 18,00

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

Garnaalkrokot huisgemaakt in
brickdeegkrokant
komkommersla – gin tonic dressing
vg : 1 st. € 18,00 - Hg : 2 st. € 24,00

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

FINES de Claires Oesters
'Classic' : (6 st.) – toast – citroen
€ 18,00
'French' : (6 st.) – rode forum – sjalot
€ 18,00
'Marron' : (6st.) – warm
€ 21,00

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

Roggeveugel – beurre noisette – kapper
karnemelkstampers
€ 25,00

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)

Speculaas – vanille ijs

€ 9,00

Moelleux van chocolade

Vanille ijs

€ 9,50

Sorbet 'colonel' - Citroensorbet met vodka

€ 7,50

Kaasbord door kaasmeester 'Van Tricht'

(4 soorten)

Wijn gel – dadel salsa – rozijn brioche

€ 12,50

Suggestiedessert van de chef

Crème brulée Madagascar vanille – florentijntje

yoghurtsorbet

€ 9,00

**Spaanse gekruide smoutebol met bittere chocolade
pinda krokant – Cnickers – caramelroom – botermelkijs**

€ 9,50

**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

