

ETEN

APÉRO & FOOD SHARING

Tapasbord: assortiment van hapjes, zorgvuldig samengesteld door de chef (2pers)	23,30
Assortiment warme snacks: kalfskroket, kaaskroket, chorizokroket, vegetarische loempia en garnaalkroket	12,70
Bitterballen 'De Jong' met mosterd (7 stuks)	9,00
Kip-teriyaki-spiesjes (7 stuks)	10,70

ON THE ROAD VERKRIJGBAAR TUSSEN 11:30 - 17:30

Croque Monsieur (3 stuks) <i>(vegetarische variant mogelijk)</i>	14,00
Croque Madame (3 stuks)	15,00
Croque Spéciale (met bolognaisesaus - 3 stuks)	15,00
Uitsmijter met ham of kaas en fris slaatje (wit/bruin brood)	15,50
Broodje kroket met mosterd en fris slaatje (wit/bruin brood) <i>(vegetarische variant mogelijk)</i>	13,30
Croque truffel met fris slaatje, Morbier kaas en truffelmayonaise	16,00

SOEPEN

Tomatensoep met basilicum en balletjes <i>(vegetarische variant mogelijk)</i>	9,00
Dagsoep	8,50

VOORGERECHTEN

Rundscarpaccio van Belgisch wit-blauw met walnoten, radijs, kappertjes en mierikswortelcrème 🍴	19,60
Duo van 'Gravad Lax' zalm en kabeljauw met appel, chicory and chorizo, witlof en korianderchips	21,70
Tomaat-garnaal met baby Romeinse sla, cocktailsaus, peterselie en sumak (1 stuk= € 16,00) 🍴 1 st	27,00 (= 2 stuks)
Kaaskroketten met fris slaatje (2 stuks)	17,30 🌱
Garnaalkroketten met fris slaatje (2 stuks)	22,00
Duo van kaas-en garnaalkroketten met fris slaatje 🍴	19,60

SALADES

Salade met warme geitenkaas, gekonfijte pompoen, walnoten, witlof en balsamicocrème	22,00
Salade met ricotta, honing, bieslook, krokante groenten, rucola en zeste van citroen 🍴	18,90 🌱
Linzensalade met zoete aardappel, verse kruiden en Xérès azijn	19,30 🌱

PASTA'S

Pasta van de chef met kipreepjes of scampi	25,30
Spaghetti bolognese	20,90
Pasta Napolitana met tomatensaus en verse basilicum 🍴	18,90 🌱



 VEGETARISCH

ONZE KEUKEN IS DOORLOPEND GEOPEND VAN 11:30 TOT 21:30
GELIEVE EVENTUELE ALLERGIEËN OF INTOLERANTIES BIJ UW BESTELLING DOOR TE GEVEN
1 TAFEL = 1 REKENING

ETEN

VLEES OP STEEN

Entrecôte Limousin dry-aged	36,00
Picanha Black Angus	33,90
Filet pur van Belgisch wit-blauw	35,30

VLEESGERECHTEN

Filet pur van Belgisch wit-blauw (VOOR DE FILET PUR GELDT EEN TOESLAG VAN €8 IN MENU) 🍴	34,90
Klassieke schnitzel natuur	24,00
Schnitzel Nazareth (ui, tomaat, champignons & gegratineerde kaas)	27,50
Vlaams Klassiek stoofvlees met De Koninck Bier	26,00
Vol-au-vent op wijze van de chef	24,50
Kalfstong in Madeirasaus 🍴	29,00

Al onze vleesgerechten worden geserveerd met verse frietjes
SAUS NAAR KEUZE = BÉARNAISE, PEPPER, ARCHIDUC OF KRUIDENBOTER



MENU GOURMAND € 69

HET MENU GOURMAND BESTAAT UIT EEN GLAASJE CAVA, AMUSE, VOOR-, HOOFD- EN NAGERECHT.
U KUNT KIEZEN UIT DE GERECHTEN GEMARKEERD MET EEN TOEKAN. 🍴
INCL WIJN - WATER - KOFFIE

VISGERECHTEN

Waterzooi van vis	29,00
Gekruide tong meunière met citroensaus, platte peterselie en seizoensgroene salade	39,30
Geroosterde zalm met groene asperges, krokante groenten en béarnaisesaus 🍴	29,90

TEAROOM VERKRIJGBAAR TUSSEN 14:30 - 17:30

	1ST	2ST
Pannenkoek met suiker	4,15	8,50
Pannenkoek met vanille-ijs en slagroom	5,15	10,30
Pannenkoek met vanille-ijs en huisgemaakte chocoladesaus	6,45	12,90
Normandische pannenkoek met Calvados		15,00
Wafel met suiker	4,95	9,50
Wafel met vanille-ijs en slagroom	6,15	11,60
Wafel met vanille-ijs en huisgemaakte chocoladesaus	7,45	13,90
Coupe brésilienne		9,00
Coupe advocaat		10,00
Warme appeltaart met slagroom		6,50

DESSERTS

Dame Blanche met Bourbon vanille ijs en Valrhona chocoladesaus 🍴	12,00
Verwenkoffie	14,30
Trio van sorbet	12,00
Emilia's creatie 🍴	12,00
Crème brûlée 🍴	12,70
Huisgemaakte tiramisu met rode vruchten	13,50



VEGETARISCH

DE ALLERGENEN PER GERECHT OP AANVRAAG BIJ ONZE KELNERS
ONZE DESSERTS ZIJN OOK BESCHIKBAAR TIJDENS DE TEAROOM
1 TAFEL = 1 REKENING