

ENTRÉES VOORGERECHTEN STARTERS

CROQUETTE DE CREVETTE, CONDIMENT CITRON ET PERSIL FRIT

Garnaalkroket, citroencondiment en gefrituurde peterselie
Shrimp croquette, lemon and fried parsley condiment

APPETIZER

9€

STARTER

18€

COURSE

27€

FONDUE AU VIEUX BRUGES TRUFFÉS, DIPPING MOUTARDE TIERENTEYN, CRUE DE RADIS ET CONCOMBRE

Kaaskroket van oud Brugge met truffel, Tierenteyn-mosterdip, rauwe radijzen en komkommer
Fondue with truffled Vieux Bruges, Tierenteyn mustard dip, radish and cucumber

8€

16€

24€

SALADE DE JEUNES POUSES AUX MILLES GRAINES ORGANIQUES, POMME, BETTERAVE

Salade van jonge scheuten en duizend organische granen, appel en rodbiet
Organic microgreens, apple and beetroot salad

7€

14€

21€

BURRATINA ET SON CAVIAR D'AUBERGINES AUX ÉPICES D'ORIENT

Burratina en zijn auberginekaviaar met oriëntaalse kruiden
Burratina and its aubergine caviar with oriental spices

8€

16€

24€

HUMUS AUX CAROTTES ET PATATES DOUCES, CROQUANT DE LÉGUMES EN PICKELS

Humus met wortelen en zoete aardappelen, knapperige groenten in pickles
Humus with carrots and sweet potatoes, crunchy vegetables in pickles

8€

16€

24€

CEVICHE DE SAUMON MARINÉ, CRÉMEUX DE GUACAMOLE, LÉGUMES CROQUANTS ET VINAIGRETTE

Ceviche van gemarineerde zalm, guacamoleroom, krokante groenten en vinaigrette
Marinated salmon ceviche, guacamole cream, crunchy vegetables and vinaigrette

8€

16€

24€

PLAT GERECHT MAIN DISH

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE (FROID OU MI-CUIT)

Rundstartaar à l'italienne (koud of halfgaar)
Italian-style tartare of beef (cold or semi-cooked)

24€

FILET AMÉRICAIN PRÉPARÉ

Bereide filet américain
Prepared «Filet américain»

24€

ENTRECÔTE DE BOEUF IRLANDAISE, SAUCE POIVRE VERT, SALADE, FRITES

Ierse ribeye, groene-pepersaus, salade, frieten
Irish sirloin steak, green peppercorn sauce, salad, French fries

29€

SAUMON EN CROÛTE DE GRAINES, MOUSSELINE DE BINTJES AU WASABI ET LÉGUMES WOK

In een granenkorst gegaarde zalm, bintjesmousseline met wasabi en wokgroenten
Seed-crusted salmon, mousseline of bintje potato and wasabi, stir-fried vegetables

27€

FISH & CHIPS SAUCE TARTARE

Fish & chips met tartaarsaus
Fish & chips with tartar sauce

24€

TAJINE DU PÊCHEUR AUX LÉGUMES GRILLÉS (PÊCHE DURABLE)

Visserstajine met gegrilde groentjes (duurzame vis)
Fisherman's tagine with grilled vegetables (from sustainable fisheries)

24€

WOK DE LÉGUMES, NOUILLES DE RIZ ET BASILIC THAÏ

Groentewok, rijstnoedels en Thaise basilicum
Vegetable stir-fry, Thai basil rice noodles

24€

SUPRÊME DE COUCOU DE MALINES, ASPERGES ET SAUCE MORILLES AVEC FRITES

Mechelse koekoek suprême, asperges en morillesaus met frietjes
Suprême de Coucou de Malines, asparagus and morel sauce, with fries

28€

SUGGESTIONS | SUGGESTIES

ASPERGES (AA), TAGLIATELLE DE COURGETTE AUX AGRUMES

Asperges (AA), courgette en tagliatelle van citrusvruchten
Asparagus (AA), courgette and citrus tagliatelle

24€

ASPERGES (AA) À LA FLAMANDE

Asperges (AA) op z'n Vlaams
Flemish-style asparagus (AA)

24€

FILET DE BAR RÔTI, CAVIAR D'AUBERGINE, ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE ET OLIVES DE CALAMATA

Gebraaden zeebaarsfilet, auberginekaviaar, aardappelpuree en Calamata-olijven
Roasted fillet of sea bass, aubergine caviar, mashed potatoes and Calamata olives

25€

RISOTTO DE SCAMPIS ET LÉGUMES WOK CURRY COCO

Risotto van scampi's en wokgroenten met kokoscurry
Risotto of scampi and wok vegetables with coconut curry

25€

**DESSERTS
DESSERTEN**

DAME BLANCHE AU CHOCOLAT CHOKOTOFF OU CARAMÉL BEURRE SALÉ

Dame Blanche met Chokotoff chocolade of gezouten karamel
Dame Blanche with Chokotoff chocolate or Salted Caramel

10€

PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON

Pavlova met seizoensfruit
Seasonal fruit pavlova

11€

TARTARE DE MANGUE, ANANAS, CRÈME DE YAOURT AU BASILIC THAÏ ET ÉCLAT DE MERINGUE

Mangotartaar, ananas, yoghurtroom met Thaise basilicum en meringue
Mango and pineapple tartare, Thai basil flavoured yoghurt cream, meringue

9€

POMME CARAMÉLISÉE, ESPUMA À L'ÉLIXIR DE SPA ET CRUMBLE AU SPÉCULOOS

Gekarameliseerde appel, espuma van spa-elixer, crumble van speculaas
Caramelised apple, espuma with spa elixir and speculoos crumble

9€

FONDANT AU CHOCOLAT NOIR ET GLACE VANILLE

Zwarte chocoladefondant en vanille-ijs
Dark chocolate fondant and vanilla ice cream

11€