

VOORGERECHTEN ENTRÉES STARTERSVoorgerechten
Entrées
Starters

Kaaskroketten 	16.00
<i>Croquettes au fromage</i> <i>Cheese croquettes</i>	
Garnaalkroketten	22.00
<i>Croquettes aux crevettes</i> <i>Shrimp croquettes</i>	
Duo van kaas- & garnaalkroket	18.00
<i>Duo de croquettes au fromage et aux crevettes</i> <i>Duo of cheese & shrimp croquette</i>	
Tartaar van tonijn	24.00
<i>Tartare de thon</i> <i>Tartare of tuna</i>	
Terrine van ganzenlever	22.00
<i>Terrine de foie gras</i> <i>Terrine of goose liver</i>	
Gemarineerde Gravad Lax zalm - mierikswortelcrème	22.00
<i>Saumon Gravad Lax mariné - crème de raifort</i> <i>Marinated salmon Gravad Lax - horseradisch cream</i>	
Kreeftenslaatje - mango - vanilledressing - groene boontjes	30.00
<i>Salade de homard - mangue - vinaigrette vanille - haricots verts</i> <i>Lobster salad - mango - vanilla dressing - green beans</i>	

Keuken open/kitchen open/cuisine ouverte: 12h00 - 14h00/ 18h00 - 21h00

Voor allergieën of verdere vragen, contacteer ons personeel.

Des allergies ou questions, contactez le personnel. Allergies or inquiries, please contact the staff.

Prijzen zijn in euro, service en BTW zijn inbegrepen. Prix sont en euro, service et TVA inclus. Prices are in euro, service and VAT are included.

1 rekening per tafel. 1 addition par table. 1 bill per table.

Damier Free Wi Fi

Gratis parking tijdens lunch. Stationnement gratuit pendant le déjeuner. Free parking during lunch.

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

VLEES VIANDE MEAT

Stoverij van varkenswangetjes - frietjes - wintergarnituur	26.00
<i>Ragoût de joues de porc - frites - garniture d'hiver</i> <i>Pork belly stew - French fries - winter garnish</i>	
Vol-au-vent royale - kalfszwezeriken - mousseline - frietjes	28.00
<i>Vol-au-vent royale - ris de veau - mousseline - frites</i> <i>Chicken stew - sweetbread - mousseline - French fries</i>	
Filet pur - frietjes - slaatje - peper/béarnaise/champignon saus	36.00
<i>Filet pur - frites - salade - sauce au poivre/aux champignons/béarnaise</i> <i>Filet pur - French fries - salad - pepper/béarnaise/mushroom sauce</i>	
Ierse Rib-eye - frietjes - slaatje - peper/béarnaise/champignon saus	34.00
<i>Faux-filet Irlandais - frites - salade - sauce au poivre/aux champignons/béarnaise</i> <i>Irish Rib-eye - French fries - salad - pepper/béarnaise/mushroom sauce</i>	
Beef Teriyaki - gemarineerde rundsfilet op Japanse wijze	28.00
<i>Filet de boeuf mariné - à la japonaise</i> <i>Beef Teriyaki - marinated beef - Japanese Style</i>	
Angus burger - kaas - slaatje - frietjes	16.00
<i>Angus burger - fromage - salade - frites</i> <i>Angus burger - cheese - salad - French fries</i>	
Fazantenfilet - fine champagne - witloof - amandelkroketten	32.00
<i>Filet de faisan - fine champagne - chicon - croquettes aux amandes</i> <i>Pheasant fillet - fine champagne - chicory - almond croquettes</i>	
Hazenrug - poivrade - savooikool - puree van knolselder	37.00
<i>Râble de lièvre - poivrade - chou de Savoie - purée de céleri-rave</i> <i>Saddle of hare - pepper - savoy cabbage - mashed potatoes of celeriac</i>	
Portie verse frieten / Portion de frites / Portion French fries	3.00

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

VIS POISSON FISH

Kabeljauw - bladspinazie - mousselinesaus - aardappelpuree	31.00
<i>Codfish - leaf spinach - mousseline sauce - mashed potatoes</i>	
<i>Cabillaud - jeunes épinards - sauce mousseline - purée de pommes de terre</i>	
Zeetong 'meunière' - frietjes - slaatje	41.00
<i>Baked sole 'meunière' - French fries - salad</i>	
<i>Sole 'meunière'- frites - salade</i>	
Tarbot - grijze garnalen - mosterdmousseline - aardappelpuree	45.00
<i>Turbot - crevettes grises - mousseline à la moutarde - purée de pommes de terre</i>	
<i>Turbot - grey shrimps - mustard mousseline - mashed potatoes</i>	

SALADES PASTA SALADES PÂTES SALADS PASTA

VEGETARISCHE GERECHTEN PLATS VÉGÉTARIENS VEGETARIAN DISHES

Salade geitenkaas - frambozenvinaigrette - spek	21.00
<i>Salade de fromage de chèvre - vinaigrette aux framboises - lardons</i>	
<i>Salad goat cheese - raspberry vinaigrette - bacon</i>	
Caesar salade	23.00
<i>Salade César</i>	
<i>Caesar salad</i>	
Spaghetti Bolognese	16.00
Risotto - boschampignons 	19.00
<i>Risotto - champignons sauvages</i>	
<i>Risotto - wild mushrooms</i>	
Veggie burger - kaas - slaatje - verse frietjes 	16.00
<i>Burger végétarien- fromage - salade - frites</i>	
<i>Vegetarian burger - cheese - salad - French fries</i>	

DRANKEN DRINKS BOISSONS

APERITIEVEN APERITIFS APERITIFS



Champagne

Bollinger

15.00

Cava

Cava Brut 'René Barbier'

7.00

Gin & Tonic

Copperhead Gin + Fevertree Mediterranean

14.00

Classics

Picon Vin Blanc

9.00

Apérol Spritz

9.00

Cocktails

Caipirinha

10.00

Cachaça - limoen - suiker

Cachaça - citron vert - sucre/Cachaça - lemon - sugar

Mojito

11.50

Rum - limoensap - rietsuiker - perrier - munt

Rum - jus de citron vert - sucre de cannes - eau pétillant - menthe/Rum - lime juice - cane sugar - sparkling water - mint

Negroni

15.00

Rode vermouth - campari - Copperhead gin

Vermouth rouge - campari - Copperhead gin/Red vermouth - campari - Copperhead gin

Alcoholvrij - sans alcool - alcohol free

Copperhead N/A + fevertree tonic 'elderflower'

9.00

New Alchemist

11.00

Copperhead N/A - limoen - Merlot N/A - tonic espuma/Copperhead sans alcool - citron vert - Merlot N/A - espuma d'eau tonique

Virgin Mojito

9.00

Munt - rietsuiker - limoensap - sprite

Menthe - sucre de cannes - jus de citron vert - sprite/Mint - cane sugar - lime juice - sprite

MENU DAMIER**Hapje van de chef***Amuse-bouche du chef
Chef's appetizer*

-

Artisanale garnaalkroketten*Croquettes aux crevettes
Shrimp croquettes***of - or - ou****Gerookte zalm - guacamole***Saumon fumé - guacamole
Smoked salmon - guacamole*

-

Ierse rib-eye - frietjes - salade*Rib-eye Irlandais - frites - salade
Irish rib-eye - French fries - salad***of - or - ou****Kabeljauw - bladspinazie -
mousselinesaus - aardappelpuree***Cabillaud - épinards - sauce mousseline -
purée de pommes de terre
Codfish - leaf spinach - mousseline sauce -
mashed potatoes*

-

Dame Blanche*Vanilla ice with hot chocolate sauce
Glacé à la vanille - sauce au chocolat chaud***of - or - of****Sabayon****55.00****Wijnarrangement***Arrangement de vin
Wine arrangement
2 glazen/2 verres/2 glasses**Terres Fumées - Sauvignon Blanc**Guffens Verget - Chardonnay**Mirambeau Papin - Merlot & Sauvignon &
Petit Verdon***15.00****MENU DU CHEF****Hapje van de chef***Amuse-bouche du chef
Chef's appetizer*

-

Wildconsommé met coquilles**Consommé sauvage aux coquilles*
Wild consommé with scallops**

-

Hertekalf - savooikool - amandelkroket**Veau de cerf - chou de savoie - croquette aux amandes*
Deer calf - savoy cabbage - almond croquette **

-

Crème brûlée van praliné*Crème brûlée praliné
Crème brûlée praliné***Kaas in plaats van dessert***Fromage au lieu de dessert
Cheese instead of dessert + 10.00**2 gangen* - 2 services* - 2 courses****36.00***3 gangen - 3 services - 3 courses***45.00****Wijnarrangement***Arrangement de vin
Wine arrangement**2 glazen/2 verres/2 glasses**Mirambeau Papin - Merlot & Sauvignon &
Petit Verdon***15.00**

KINDERMENU MENU D'ENFANTS CHILDREN'S MENU

Kaaskroket	10.00
<i>Croquette au fromage/Cheese croquette</i>	
Garnaalkroket	14.00
<i>Croquette aux crevettes/Shrimp croquette</i>	
Spaghetti Bolognese	10.00
Vol-au-vent - frietjes	14.00
<i>Vol-au-vent - frites/Chicken stew - French fries</i>	
Goujonettes - tartaarsaus (6 stuks)	11.00
<i>Goujonettes - sauce tartare (6 morceaux)/Fish stripes - tartare (6 pieces)</i>	
Filet pur - frietjes - slaatje	16.00
<i>Filet pur - frites - salade/Filet pur - French fries - salad</i>	
Stoverij van varkenswangetjes - frietjes -	14.00
<i>Ragoût de joues de porc - frites/Pork belly stew - French fries</i>	
Kinderijsje	5.00
<i>Crème glace enfant/Kid's ice cream</i>	

HUISGEMAAKTE DESSERTS DESSERTS FAITS MAISON HOMEMADE DESSERTS

Dame Blanche	10.00
<i>Glace à la vanille - sauce au chocolat chaude/Vanilla ice cream - hot chocolate sauce</i>	
Chocolademouse	10.00
<i>Mousse au chocolat/Chocolate mousse</i>	
Crème brûlée praliné	10.00
Tarte Tatin op de wijze van de chef	10.00
<i>Tarte Tatin du chef/Tarte Tatin chef's way</i>	
Sabayon	10.00
Kaasassortiment Mr. Callebaut	16.00
<i>Assortiment de fromage du Mr. Callebaut/Cheese variety Mr. Callebaut</i>	
Moelleux au chocolat	10.00
<i>Chocolate lava cake</i>	