

Koude voorgerechten
Hors d' oeuvre
Cold Starters

Rundcarpaccio met olijfolie en Parmesan <i>Carpaccio de boeuf au Parmesan</i> <i>Carpaccio of beef with Parmesan</i>	14.75 Euro
Salade van grijze Noordzeegarnalen <i>Salade de crevettes grises</i> <i>Shrimps salad</i>	14.75 Euro
Gemarineerde verse zalm met dillesaus <i>Saumon mariné à l'aneth</i> <i>Marinated salmon in dill sauce</i>	13.75 Euro
Gerookte Schotse zalm <i>Saumon d'Ecosse fumé</i> <i>Smoked Scottish salmon</i>	15.25 Euro
Ganzenlever met portgelei en vijgenconfituur <i>Foie d'oie à la gelée de porto et confiture de figues</i> <i>Gooseliver with port jelly and figs jam</i>	22.50 Euro
Ibericoham met rucola en olijfolie "Extre Vierge" <i>Jambon ibérique au roquette et huile d'olive "extra vierge"</i> <i>Iberico ham with salad rocket, olive oil "extra vierge"</i>	17.50 Euro

Voor een vlotte bereiding en bediening verzoeken wij u uw keuze te beperken vanaf 8 personen tussen maximum 4 voor- en 4 hoofdgerechten.

Warme voorgerechten
Hors d'oeuvre chauds
Hot Starters

Scampi 'Diable' <i>Scampi, sauce diable</i> <i>Scampis in a devilish sauce</i>	16.50 Euro
Huisbereide kroketjes van grijze garnalen <i>Croquettes du chef aux crevettes grises</i> <i>Homemade shrimp croquettes</i>	13.25 Euro
Geitenkaas met op lage temperatuur gegaard buikspek, gekarameliseerd met honing en balsamico <i>Fromage de chèvre, de lard, du miel et balsamique</i> <i>Goat cheese with bacon, honey and balsamic</i>	14.25 Euro
Gegrilde St-Jacobsvruchten met gerookte zalm en kreeftenmousseline <i>Noix de St-Jacques grillées au saumon fumé et mousseline de homard</i> <i>Grilled scallops with smoked salmon and mousseline sauce of lobsters</i>	19.50 Euro

Soepen
Potages
Soups

Heldere bouillon met groentesnippers <i>Consommé aux légumes</i> <i>Vegetable soup</i>	5.60 Euro
Tomatenroomsoep <i>Crème de tomates</i> <i>Tomato cream soup</i>	5.60 Euro
Cappuccino van grijze garnaaltjes <i>Bisque de crevettes</i> <i>Shrimps soup</i>	6.85 Euro

Kreeften
Homards
Lobsters

Kreeft "Bellevue"	S.G.
<i>Homard BelleVue</i>	
<i>Fresh Lobster Bellevue</i>	
Waterzooi van kreeft in een bouillon met groentjes	S.G.
<i>Waterzooï de homard</i>	
<i>Casserole of lobster</i>	
Kreeft "Armoricaïne", gestoofd met tomaat, sjalotjes en cognac	S.G.
<i>Homard à l'armoricaïne</i>	
<i>Steamed lobster Armoricaïn style</i>	

Vis
Poisson
Fish

Gebakken zeetong	34.50 Euro
<i>Sole meunière</i>	
<i>Dover sole meunière</i>	
Gepocheerde zeetong met grijze garnaaltjes, tomaat en bieslook in witte wijnsaus	34.50 Euro
<i>Sole pochée au vin blanc, crevettes, tomates concassées et ciboulette</i>	
<i>Poached sole in white wine sauce with shrimps, diced tomatoes and chive</i>	
Gegrilde jonge tarbot 'Dijonnaise'	34.50 Euro
<i>Turbotin grillé 'Dijonnaise'</i>	
<i>Young turbot grilled 'Dijon style'</i>	
Op vel gebakken kabeljauwhaasje op een bedje van prei	25.25 Euro
<i>Cabillaud sauté sur son lit de poireaux</i>	
<i>Baked codfish with leek</i>	

Van het Fornuis
Du fourneau
From the stove

Krokant gebakken kalfszwezerik ' Fine Champagne ' met oesterzwammen <i>Ris de veau 'Fine Champagne'</i> <i>Veal sweetbreads with brandy cream sauce</i>	33.75 Euro
Piepkuiken met dragon <i>Poussin à l'estragon</i> <i>Spring Chicken with tarragon</i>	22.00 Euro
Lamskroon in lichte mosterdsaus met seizoensgroenten <i>Carré d'agneau Robert aux légumes de la saison</i> <i>Rack of lamb in light mustard sauce with vegetables</i>	32.50 Euro
Pepersteak "Fine Champagne" in roomsaus geflambeerd met cognac <i>Steak au poivre vert "Fine Champagne"</i> <i>Peppersteak in brandy cream sauce</i>	29.75 Euro
Ossenhaas "Stroganoff" stukjes ossenhaas in kerriesaus met Wodka <i>Saute de boeuf Stroganoff</i> <i>Pieces of tenderloin in curry sauce with Wodka</i>	29.75 Euro

Van de houtskoolgrill
Du grill au charbon de bois
From the charcoal grill

Biefstuk van de haas

Filet mignon

Tenderloin steak

Queen size 175 g

29.75 Euro

King size 225 g

33.50 Euro

Châteaubriand "Béarnaise" 2 pers. 500 g

64.50 Euro

Côte à l'os "Béarnaise" 2 pers.

58.50 Euro

Mixed grill E 10

Vier soorten vlees, spek en tomaat

26.75 Euro

Quatre sortes de viande, lard et tomate

Four kinds of meat, bacon and tomatoes

Lamskroon met lookboter

29.00 Euro

Carré d'agneau au beurre d'escargot

Rack of lamb with garlic butter

Graangevoederde Australische rib eye 'béarnaise' 300 g

33.00 Euro

Rib eye d' Australie, sauce béarnaise

Australian Rib eye, "Béarnaise"

Salade en groenten

Salades et légumes

Salad and vegetables

Marktvers groenteboeket (warm)

5.00 Euro

Légumes de la saison

Vegetables of the season

Rauwkost

3.50 Euro

Crudités

Mixed salad

Vegetarisch
Végétarien
Vegetarian

Huisbereide kaaskroketjes <i>Croquettes de fromage artisanales</i> <i>Homemade cheese croquettes</i>	11.00 Euro
Toast Champignons <i>Toast aux champignons</i> <i>Toast with mushrooms</i>	11.00 Euro
Ravioli gevuld met spinazie en ricotta <i>Ravioli aux épinards et ricotta</i> <i>Ravioli with spinach and ricotta</i>	16.25 Euro
Gewokte groentjes met geitenkaaskroketjes <i>Croquettes au fromage de chèvre aux légumes</i> <i>Goat cheese croquettes with vegetables</i>	16.25 Euro

Nagerechten Desserts Desserts

Crêpes Suzette « Comédie Française » <i>Flambées, sauce à l'orange et glace vanille</i> <i>Crepes Suzette</i>	9.00 Euro
Kaasassortiment <i>Assortiment de fromage</i> <i>Cheese assortment</i>	8.50 Euro
Sabayon au Grand Marnier	8.50 Euro
Verse fruitsalade met ijs en slagroom <i>Salade de fruits frais</i> <i>Fresh fruit salad</i>	8.00 Euro
Crème brûlée	7.00 Euro
Moelleux van chocolade met vanille-ijs <i>Moelleux au chocolat, glace vanille</i> <i>Chocolate 'moelleux', ice cream</i>	10.00 Euro
Vanille op drie wijzen Vanille-ijs, crème brûlée en panna cotta <i>3 desserts à la vanille : glace à la vanille, crème brûlée and panna cotta</i> <i>3 vanilla desserts : vanilla ice cream, cream brûlée and panna cotta</i>	8.00 Euro
Vanilleroomijs met warme chocoladesaus <i>Glace Dame Blanche</i> <i>Dame Blanche ice cream</i>	8.00 Euro
Huisbereid perentaartje geparfumeerd met Poire Williams <i>Tarte aux poires</i> <i>Pear tart</i>	8.00 Euro
SPECIAAL BIJ UW DESSERT Een glas zoete dessertwijn <i>Un verre de vin doux</i> <i>A glass of sweet wine</i>	5.50 Euro

Koffie Café Coffee

Koffie “espresso”	3.50 Euro
Café “espresso”	
Coffee “espresso”	
Cappuccino	3.50 Euro
Mokka (per kannetje)	5.00 Euro
Moka	
Mocha	
Irish coffee with Irish whiskey	9.00 Euro
Russian coffee with Wodka	9.00 Euro
Gaelic coffee with Scotch whisky	9.00 Euro
French coffee with cognac	9.00 Euro