





# Hapjes

## **Cecina “Wagyu”**

80 g - gedroogde entrecôte - gerookte ricotta - citroen

19

## **Hummus**

Vergeten groenten - papadum

12

## **Pizetta**

Sardines AOC - comté - zoete tomaat

12

## **Camembert de Normandië**

Bbq - wilde tijm - pizzabrood

16



# Voorgerechten

<b>Schotse zalm</b>	19
Komkommer - agrum - daslook	
<b>Sint-jacobsvrucht</b>	21.5
Jonge prei - botersaus - bonito	
<b>Knolselder in zoutkorst*</b>	17.5
Boerenkool - mimolette - vintage sherry	
<b>Duo kaas- en garnaalkroket</b>	19
Verse tartaar - gefrituurde peterselie - gebrande citroen	
<b>Kaaskroketten*</b>	15.5
2 stuks - gefrituurde peterselie - gebrande citroen	
<b>Garnaalkroketten</b>	22
2 stuks - verse tartaar - gefrituurde peterselie - gebrande citroen	
Gluten- en lactosevrije kroketten + 2.50	
<b>Steak tartaar "Piemontese"*</b>	18.5
75 g - aardpeer - mierikswortel - beenmerg	
<b>Franse uiensoep*</b>	11.5
Comté - "en croûte"	
<b>Artisjok "Barigoule"</b>	15.5
Provençaalse bouillon - groene kruidenolie - spek	
<b>Asperges op Vlaamse wijze</b>	22
Scharrelei - botersaus - peterselie	
<b>Asperges op Hollandse wijze</b>	24
Gemarineerde zalm - hollandaisesaus - gepocheerd ei	



# Hoofdgerechten

## Vis

<b>Rode poon*</b>	29
Crème van aubergine - broccolini - garam masala - puree Wijnsuggestie: Savigny-Les-Beaunes, Vincent Girardin - 11 per glas	
<b>Sliptong meunière</b>	39
Kropsla - frietjes	
<b>Stoofpotje van zeewolf*</b>	30
Boerenkool - kapperblad - puree	
<b>Kabeljauwfilet</b>	33
Doperwtten - lamsoor - beurre blanc - krieltjes Wijnsuggestie: Riesling Thanisch, Bernkastel Kues - 9.5 per glas	

## Salades

<b>Caeser*</b>	24
Mechelse koekoek - romeinse salade - parmezaanse kaas	
<b>Burrata</b>	21
Tomaat variëteiten - daslook - frisée salade	
<b>Geitenkaas “Crottin de Chavignol”*</b>	23
Radicchio - gekarameliseerde vijg - mosterddressing - Granny Smith	



## Asperges

**Asperges op Vlaamse wijze** 32  
Scharrelei - botersaus - peterselie

**Asperges op Hollandse wijze** 36  
Gemarineerde zalm - hollandaisesaus - gepocheerd ei

## Pasta

**Cacio e pepe\*** 26  
Guanciale - parmezaanse kaas - zwarte peper  
Supplement truffel + 17

**Risotto** 31  
Baskische worst - gamba - artisjok

**Spaghetti Bolognaise\*** 17  
Runds en varkensgehakt - gruyère

**\*Bij de arrangementen kan uit deze gerechten gekozen worden.**



## Vlees

<b>Beef Wellington</b> Per 2 personen	49
Filet pur - bordelaisesaus - frietjes - kropsla - 30 minuten wachttijd	per persoon
Wijnsuggestie: Gevrey Chambertin, Vincent Girardin - 16 per glas	
<b>Menapii varkenskotelet*</b>	29
Gebrande prei - millefeuille van aardappel - blackwellsaus	
Wijnsuggestie: Gevrey Chambertin, Vincent Girardin - 16 per glas	
<b>Entrecôte “Oedslach” Dierendonck</b>	49
350 g - dry aged - frietjes - kropsla	
Wijnsuggestie: Chianti Classico, Isole e Olena - 11 per glas	
<b>Ossenhaas “Belgisch witblauw”</b>	38
Frietjes - kropsla	
Wijnsuggestie: Saint Emillion, La Rose Brisson - 10.5 per glas	
<b>Supplement gebakken ganzenlever + 14.50</b>	
<b>Onglet “Belgisch witblauw”</b>	29
Frietjes - kropsla	
Wijnsuggestie: Chianti Classico, Isole e Olena - 11 per glas	
<b>Côte à l’os “Holstein” Dierendonck</b> Per 2 personen	56
Dry aged - frietjes - kropsla - 30 minuten wachttijd	per persoon
Wijnsuggestie: Chianti Classico, Isole e Olena - 11 per glas	
<b>Mechelse koekoek*</b>	27
Bloemkool - broccolini - jus van Carolus bier - aardappelkroketten	
<b>Vol-au-vent*</b>	24
Bladerdeeg - bearnaisesaus - Mechelse koekoek - frietjes - kropsla	
<b>Supplement zwezerik + 10</b>	
<b>Smashed burger*</b>	24
Cheddar - pickles - frietjes - kropsla	
<b>Steak tartaar “Piemontese”</b>	28
150 g - aardpeer - mierikswortel - beenmerg - kropsla - frietjes	

**Alle stukken vlees worden gegrild in onze Mibrasa houtskooloven.**



## Sauzen

Choronsaus	4.5
Bearnaisesaus	4.5
Champignonsaus	4
Bordelaisesaus	4
Peppersaus	4
Vleesjus	3.5

## Side dishes

<b>Grondwitloof</b>	7.5
Za'tar - groene olie - tuinkers	
<b>Kropsla</b>	4
Sjalot - mieriksworteldressing	
<b>Gebrande witte asperge</b>	11
Kruidenaioli - waterkers - kapperblad	
<b>Truffelfrietjes</b>	10.5
Mayonaise - parmezaanse kaas - wintertruffel	
<b>Frietjes</b>	3.5
<b>Kroketten</b>	3.5
<b>Krieltjes</b>	4.5
<b>Aardappelpuree</b>	4.5

Voor groepen vanaf 8 personen vragen wij om de keuze te beperken tot 4 gerechten.

Wij vragen per tafel om via één rekening af te rekenen.