





Hapjes

Cecina "Wagyu"	19
Gerookte ricotta - zeste van citroen	
Hummus	12
Papadums - chimichurri	
Pizetta	12
Sardine buik - Comté kaas - zoete tomaat	
Vietnamese oester	7.5
Chili - smokey fish saus	per stuk
Oester creuse Gillardeau nr. 2	6
Natuur	per stuk



Voorgerechten

Paté en croûte	16
Ganzenlever - Mechelse koekoek - gefermenteerd mosterdzaad	
Coquille	21.5
Dashiboter - jonge prei	
Knolselder in zoutkorst*	17.5
Boerenkool - mimolette - sherryboter	
Duo van kaas- en garnaalkroket	19
Verse tartaar	
Kaaskroketten*	15.5
Gefrituurde peterselie	
Garnaalkroketten	22
Gefrituurde peterselie - verse tartaar	
Gluten- en lactosevrije kroketten beschikbaar (+ 2.50)	
Steak tartaar Piemontese*	18.5
Chips van aardpeer - beenmerg - xo saus	
Franse uiensoep*	11.5
Comté kaas - brioche	



Hoofdgerechten

Vlees

Beef Wellington	45
Per 2 personen - Bordelaisesaus - 30 minuten wachttijd	per persoon
<i>Wijnsuggestie: Gevrey Chambertin, Vincent Girardin - 16 per glas</i>	
Memapii Varkenskotelet*	25
Gebrande jonge prei - Blackwellsaus	
<i>Wijnsuggestie: Gevrey Chambertin, Vincent Girardin - 16 per glas</i>	
Oedslach entrecôte	45
350 g	
<i>Wijnsuggestie: Chianti Classico, Isole e Olena - 11 per glas</i>	
Ossenhaas	33
Belgisch witblauw	
<i>Wijnsuggestie: Saint Emillion, La Rose Brisson - 10.5 per glas</i>	
Bavette	23
Belgisch witblauw	
<i>Wijnsuggestie: Chianti Classico, Isole e Olena - 11 per glas</i>	
Côte à l'os	52
Holstein - per 2 personen - 1 kg - 30 minuten wachttijd - Dierendonck	per persoon
<i>Wijnsuggestie: Chianti Classico, Isole e Olena - 11 per glas</i>	
Mechelse koekoek*	23
Kippenlolly - crème van bloemkool - jus van Carolusbier	
Vol-au-vent*	24
Mechelse koekoek - boschampignons	
Smashed burger*	26
Pickles - cheddar kaas - Giant saus - frietjes	
Steak tartaar Piemontese	26
Chips van aardpeer - beenmerg - xo saus	

Alle stukken vlees worden gegrild in onze Mibrasa houtskooloven.



Vis

Tarbot	38
Schelpjes - crustaceeënjus - lavasolie	
<i>Wijnsuggestie: Riesling Thanisch, Bernkastel Kues - 9.5 per glas</i>	
Rode poon*	27
Crème van pastinaak - beurre blanc - coulis van waterkers en spinazie	
<i>Wijnsuggestie: Savigny-Les-Beaunes, Vincent Girardin - 11 per glas</i>	
Sliptong	38
Verse tartaar - meunièresaus	
Stoofpotje van zeewolfwangen*	28
Nduja - gerookte paprika - tomaat	

Side dishes

Grondwitloof	8
Beurre noisette - beurre blanc - za'atar - olie van lente ui	
Taboulé van bloemkool	8
Granaatappel - gerookte amandel - zure room - Espelette peper	
BBQ knolselder	8
Cime de rapas - Mimolette kaas - sherry boter - tabasco	
Kropsla	5
Sjalot zoetzuur - mieriksworteldressing - augurk	
Jonge biet	8
Gepoft - frambozenazijn - zure room - chermoula	
Aubergine	11
Dashiboter - groene shiso tempura - furikake - groene shiso-olie - zwarte look	

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



Sauzen

Bordelaise	4
Handgeklopte bearnaise	4.5
Handgeklopte choronsaus	4.5
Pepersaus	4
Champignonsaus	4
Vleesjus	3.5
Rossini	14.5
Foie gras - bordelaise - ui - balsamico	

Supplementen

Frietjes	3.5
Kroketten	3.5
Aardappelpuree	4.5
Gepofte aardappel	8.5
Jonge spinazie - gorgonzola - walnoot - dragon	
Terrine van aardappel	7.5
Salsa verde - ricotta - piment	
Sticky rice	6
Thaise basilicum - gember - chili	
Truffelfrietjes	10.5
Parmezaanse kaas - truffel	
Chimichurri	3.5
Mibrasa mergpijp	12
Persilade	
Gerookte lookboter	3



Salades

Ceaser*	24
Mechelse koekoek - Romeinse salade - crouton - Parmezaanse kaas	
Pompoen BBQ	24
Feta - granaatappel - crème fraîche - zonnebloempitten	
Geitenkaas*	22
Crottin Germain - gedroogde vijg - roodlof	

Pasta

Cacio e pepe*	26
Guanciale - Parmezaanse kaas	
Mafaldine	32
Schelpjes - tuinkuiden - kapperblad	

*Bij de arrangementen kan uit deze gerechten gekozen worden.

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