

### SAUMON&FROMAGE DE CHÈVRE

Burned salmon - goatcheese cream

Gebrande zalm - geitenkaascrème

### MAQUEREAU&CREVETTES GRISES

Mackerel -grey shrimps avocado

Makreel -Hollandse garnaltjes avocado

### HOMARD (1/2)

Lobster

Kreeft

### SPAGHETTI VONGOLE

Spaghetti clams

Spaghetti venusschelpen

### ESCARGOTS (6/12)

Roman snails, herb butter

Wijngaardslakken, kruidenboter

### CARPACCIO DE BŒUF

Carpaccio of beef truffle mayonaise Parmesan cheese

Carpaccio van ossenhaas truffelmayonaise Parmezaanse kaas

### GAZPACHO

Cold tomato-vegetable soup Parma ham

Koude tomaten- groentesoep Parma ham

### RAVIOLI JOUE DE VEAU

Ravioli escalop sages

Ravioli kalfswang salie

### *STEAK TARTARE*

Raw steak tartare

Rauwe steak tartaar

### RISOTTO

Risotto truffle mushrooms zucchini

Risotto truffel champignons courgette

### CROQUETTES MOZZARELLA

Croquettes mozzarella tomato salsa

Mozzarellakroketten tomatensalsa

## AIGLEFIN

Haddock safron sauce

Schelvis safraansaus

## THON GRILLÉ

Grilled tuna tomato salsa

Gegrilde tonijn tomatensalsa

## HOMARD ( +/- 450-500 gr.)

Grilled lobster garlic butter

Gegrilde hele kreeft knoflookboter

## *STEAK TARTARE*

Raw steak tartare

Rauwe steak tartaar

## *SALTIMBOCCA*

Fillet of veal Parma ham sages

*Kalfsfilet Parmaham salie*

## *CONFIT DE CANARD*

Duck leg confit mushrooms

*Geconfijte eendenbout paddestoelen*

## *GNOCCI*

*Gnocci aubergine spinach cherry tomato*

*Gnocci aubergine spinazie cherry tomaatjes*

## TARTE AU CITRON/MERENGUE

Lemon merengue pie

Limoen meringue taartje

## LES PROFITEROLES

Profiteroles chocolate sauce vanilla ice-cream whipped cream

Soesjes chocoladesaus vanille ijs slagroom

## COUPE D'ÉTÉ

Sorbet red fruit

Sorbet ijs rood fruit

## SEMIFREDDO

Semifreddo of the week

Semifreddo van de week

Bent u ergens allergisch voor?  
Geef het van te voren door aan onze medewerkers  
zodat wij samen met onze allergenenkaart  
zorgvuldig om kunnen gaan met uw allergie.

## **MENU PETIT BONHEUR**

### **SAUMON&FROMAGE DE CHÈVRE**

Burned salmon goatcheese cream

Gebrande zalm geitenkaascrème

OU

### **CARPACCIO DE BŒUF**

Carpaccio of beef truffle mayonnaise Parmesan cheese

Carpaccio van ossenhaas truffelmayonaise Parmezaanse kaas

OU

### **CROQUETTES MOZZARELLA**

Croquettes mozzarella tomato salsa

Mozzarellakroketten tomatensalsa

### **BAR**

Sea bass bois baudran sauce couscous

Zeebaars bois baudran saus couscous

OU

### **RAVIOLI VEAU**

Ravioli escalop sages

Ravioli kalbswang salie

### **AIGLEFIN**

Haddock safron sauce

Schelvis safraansaus

OU

### **COQ AU VIN**

Chicken red wine sauce

Kip rode wijn saus

OU

### **BLACK ANGUS**

Black angus steak Café de Paris sauce

Black angus steak Café de Paris saus

### **DESSERT MAISON**

Dessert of the house

Dessert van het huis

OU

### **PLATEAU DE FROMAGE 4\* (SUPPL. €2,75)**

Cheese

Kaas

Drie gangen voor-hoofd-nagerecht €33,50

Drie gangen tussen-hoofd-nagerecht €35,50

Vier gangen voor-tussen-hoofd- dessert €42,50