



Voorgerechten:

THON CRU	€ 16,50
• raw tuna • spinach • poached egg • rauwe tonijn • spinazie • gepocheerd ei	
COQUILLE SAINT JACQUES ET SCAMPI	€ 16,50
• scallop • scampi • shellfish mayonnaise • salsa verde • sint Jacobsschelp • scampi • schaaldierenmayonaise • salsa verde	
VITELLO TONNATO	€ 14,50
• veal • tuna cream • fried apple capers • kalfsvlees • tonijn crème • gefrituurde appelkappertjes	
BURRATA 	€ 13,50
• burrata • figs • beetroot • burrata • vijgen • rode biet	
ASPERGES VERTES GRILLÉES 	€ 14,50
• grilled green asparagus • old cheese • truffle oil • gegrilde groene asperges • oude kaas • truffelolie	
CARPACCIO DE BŒUF	€ 14,50
• carpaccio of beef • rocket salad • truffle mayonnaise • Parmesan cheese • carpaccio ossenhaas • rucola • truffelmayonaise • Parmezaanse kaas	
ESCARGOTS (6/12)	€13,50/24,50
• roman snails • herb-butter • wijngaardslakken • kruidenboter	
CROQUETTES D'AGNEAU	€ 14,50
• pulled lamb croquettes • apricot-mango chutney • pulled lamskroketten • abrikozen-mangochutney	
RAVIOLI AUX TRUFFE ET CHAMPIGNON	€ 14,50
• ravioli • truffle • mushrooms • thym Hollandaise • ravioli • truffel • champignons • tijm-Hollandaise	
RIS DE VEAU	€ 16,50
• sweetbread • mushrooms • Parmesan foam • kalfszwezerik • paddestoelen • Parmezaanschuim	
SOUPE DE CHOU-FLEUR RÔTI	€ 9,75
• roasted cauliflower soup • shrimps • pesto • geroosterde bloemkoolsoep • hollandse garnaltjes • pesto	

Hoofdgerechten:

SCAMPI	€ 23,50
• scampi • whiskey butter sauce • spring onion • scampi's • whiskey-botersaus • lente ui	
DAURADE	€ 23,50
• seabream • tomato salsa • dorade • tomaten-salsa	
FAUX-FILET DE VEAU	€ 24,50
• veal rib-eye • roasted shallot sauce • kalfsrib-eye • geroosterde sjalottensaus	
CARRÉ D'AGNEAU	€ 26,50
• rack of lamb in crust of herbs • sage butter sauce • lamsrack in een kruidenkorstje • salie-botersaus	
GAUFRE DE PATATE DOUCE AVEC PLEUROTÉS ET ASPERGES VERTES 	€ 21,50
• sweet potato waffle • oyster mushrooms • green asparagus • mint soy yoghurt • zoete aardappelwafel • oesterzwammen • groene asperges • mint-sojayoghurt	
SOLE MEUNIÈRE	Daily price
• fried sole • white wine sauce • lemon • gebakken zeetong • witte wijn saus • citroen	
TOURNEDOS TAGLIATA	€ 26,50
• tournedos • rocket salad • Parmasan cheese • aceto balsamico • tournedos • rucola • Parmazaanse kaas • aceto balsamico	

 Deze gerechten zijn vegetarisch en tevens ook aan te passen naar veganistisch.
These dishes are vegetarian and could also be adapted to vegan.

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappel- & groente garnituur.
Houdt u ook van frietjes met mayonaise? Bestel ze gerust!

All main courses are served with a potato & vegetable garnish.
Do you also like fries with mayonnaise? Feel free to order them!

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE	€9,50
• crème brûlée • caramel	
• crème brûlée • karamel	
EXPLOSION DE CHOCOLAT	€9,50
• chocolate explosion	
• chocolade explosie	
BABEURRE ÉCOUTTÉ D'UN YAOURT AU SOJA AVEC DES FRUITS ROUGES	€9,50
• curd cheese of soy yoghurt • red fruit • merengue	
• hangop van soja yoghurt • rood fruit • merengue	
SEMI-FREDDO MANDARINE ET FRUIT DE LA PASSION	€9,50
• semi freddo of mandarin and passion fruit • Bastogne cookies	
• semifreddo manderijn en passievrucht • Bastognekoekjes	
PLATEAU DE FROMAGE	€13,75
• 4 cheeses	
• 4 kaassoorten	

MENU PETIT BONHEUR

TARTARE DE SAUMON

- salmon tartar • apple • avocado • soy dressing
- tartaar van zalm • appel • avocado • sojadressing

OU

CARPACCIO DE BŒUF

- carpaccio of beef • rocket salad • truffle mayonnaise • Parmesan cheese
- carpaccio ossenhaas • rucola • truffelmayonaise • Parmezaanse kaas

OU

CROQUETTES D'AGNEAU

- pulled lamb croquettes • apricot-mango chutney
- pulled lamskroketten • abrikozen-mango chutney

RAVIOLI AUX TRUFFE ET CHAMPIGNON

- ravioli • truffle • mushrooms • thyme Hollandaise
- ravioli • truffel • champignons • tijm-Hollandaise

OU

CABILLAUD

- cod • atmeal cream
- kabeljauw • ertwencrème

DAURADE

- seabream • tomato salsa
- dorade • tomaten-salsa

OU

FILET DE POULET LIMBOURGEOIS

- Fillet of limburgse chicken • vadouvan sauce
- Limburgse hoenderfilet • vadouvan saus

OU

STEAK D'AGNEAU

- steak of lamb • aceto rosemary gravy
- lamsbiefstuk • aceto-rozemarijn jus

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 voor-tussen-hoofdgerecht	€35,50
Drie gangen tussen-hoofd-nagerecht	€35,50
Vier gangen voor-tussen-hoofd- dessert	€42,50