

A la carte

Voorgerecht :

COQUILLES SAINT-JACQUES ET POITRINE DE PORC 18

Scallops | pork belly | peas | Parmesan cheese

Sint Jakobs mosselen | buikspek | erwten | Parmezaanse kaas

RIS DE VEAU 19.50

Sweetbread | parsnip cream | morels sauce

Kalfszwezerik | pastinaakcrème | morillesaus

ESCARGOTS 6 st 15.50 - 12 st 25.50

Roman snails | herb butter

Wijngaardslakken | kruidenboter

STEAK TARTARE 17

Steak tartare | salted egg | truffle biscuit

Steak tartaar | gepekeld eitje | truffelkoekje

Hoofdgerecht:

THON GRILLÉ 33

Grilled tuna | tomato-olives salsa

Gegrilde tonijn | tomaten-olijven salsa

SOLE À LA MEUNIÈRE (400-500 gr) 41.50

Fried sole | white wine | lemon

Gebakken zeetong | witte wijn | citroen

CONFIT DE CANARD 25

Duck confit | mushrooms

Geconfijte eendenbout | paddestoelen

DUETTE D'AGNEAU 29.50

Lamb fillet & rack | black garlic sauce

Lams filet & rack | zwarte knoflooksaus

TOURNEDOS 32.50

Tournedos | Marsala-truffle sauce

Tournedos | Marsala truffelsaus

De gerechten uit het menu Petit Bonheur zijn ook a la carte te bestellen.

SUPPLEMENTEN:

Frites 3.75

Roseval aardappeltjes 4.75
(rozemarijn, tijm en knoflook)

Dessert :

TARTE AU CITRON VERT 12

Lime meringue pie | white chocolate ice cream

Limoen merengue taartje | witte chocolade ijs

LES PROFITEROLES 12

Profiteroles | chocolate sauce | vanilla ice cream

Soesjes | chocoladesaus | vanille ijs

CAFÉ GOURMAND 10

Coffee | sweets

Koffie | zoetigheden

PLATEAU DE FROMAGE 4* 16

Cheese platter

Kaasplankje

Menu Petit Bonheur

Voorgerecht

TATAKI DU SAUMON

Salmon tataki | edamame cream | yuzu foam
Zalm tataki | edamamecrème | yuzuschuim

FROMAGE DU CHÈVRE PANNA COTTA **V**

Goat cheese panna cotta | gingerbread | syrup gel
Geitenkaas panna cotta | kruidkoek | stroopgel

RILETTE AU CANARD

Duck rilette | brioche | onion confit
Eendenrilette | brioche | geconfijte uien

CARPACCIO

Beef carpaccio | arugula | truffle mayonnaise | Parmesan cheese
Carpaccio ossenhaas | rucola | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas

Tussengerecht (4)

CANNELONI AU QUEUE DE BŒUF

Canneloni | ricotta spinach | oxtail | pumpkin cream
Canneloni | ricotta spinazie | ossenstaart | pompoencrème

CROQUETTE PLEUROTES **V**

Oyster mushroom truffle croquette | hoisin | enoki tempura
Kroketje van oesterzwam en truffel | hoisin | enoki tempura

Soep (5)

SOUPE DE FENOUIL **V**

Fennel soup | granny smith

Venkelsoep | granny smith

BOUILLABAISE

Filled fish soup | rouille | croutons | cheese

Gevulde vissoep | rouille | croutons | kaas

Hoofdgerecht

SÉBASTE

Redfish | saffron beurre blanc

Roodbaars | saffraan beurre blanc

TARDALET AUX LÉGUMES GRILLÉS **V**

Grilled vegetables | truffle cauliflower puree | sage butter sauce

Gegrilde groenten | truffel-bloemkoolpurée | saliebotersaus

BŒUF

Steak | café de Paris sauce

Biefstuk | café de Paris

Dessert

DESSERT MAISON

House dessert

Huisdessert

FROMAGE 4* suppl 5.25

Cheese

Kaas

SUPPLEMENTEN:

Frites 3.75

Roseval aardappeltjes 4.75
(rozemarijn, tijm en knoflook)

3-gangen menu 41.50

4-gangen menu (4) 51.50

5-gangen menu (5) 59.50