



# MY MENU



## **Panna cotta van geitenkaas & bloemkool**

Haringeitjes | zalmartaar | Jonge uien | cashewnoten

OF

## **Groene aspergesalade & parmaham**

Grana Padano-schaafsel & vinaigrette met «Ibroliva» -olijfolie  
Truffeltapenade



## **Geroosterde koolvisrug met chorizo**

Griekse pasta & gesauteerde courgettes met knoflook en bieslook  
Saffraanemulsie & citroenzeste

OF

## **Gebraiseerd en geglazuurd Belgisch «Brasvar» -buikspek**

Wok van groenten & gesauteerde rijst met babygroenten  
Teriyakisaus met gember



## **Samenspel van pistache & rode vruchten**

Pistache | vanillecrème | rode vruchten

OF

Bretoens zandkoekje, Belgische aardbeien & rabarber

Ardense kwark | limoensorbet

### **2 GANGEN**

29 € - zonder dranken  
42 € - met aangepaste wijnen

### **3 GANGEN**

39 € - zonder dranken  
60 € - met aangepaste wijnen



# À LA CARTE ...

Specialiteit van chef-kok Lionel 

## VOORGERECHTEN



Omega3

● **Panna cotta van geitenkaas & bloemkool** 17,5 €  
Haringeitjes | zalmartaar | Jonge uien | cashewnoten

● **Rundstartaar van Belgisch witblauw met Italiaanse smaken** 17 € / 22 €  
*(voorgerecht / hoofdgerecht + frieten)*



Omega3

● **Rilette van makreel met Chardonnay** 16,5 €  
Krokantje van tuingroenten & krokantje van lijnzaad



● **Groene aspergesalade & parmaham** 19 €  
Gran Padano-schaafsel & vinaigrette met «Ibroliva»-olijfolie  
Truffeltapenade



● **Gegrilde & gekonfijte prei – auberginekaviaar** 15 €  
Saladevinaigrette & mosterdsaus | Kruidenmayonaise & citruszeste

## HOOFDGERECHTEN


● **Poké bowl met gerookte zalm** | Ponzumayonaise & kruiden 17,5 €  
Groene asperges | avocado | wakamé | radijs | witte kool | sesam

*Vegetarisch* 15,5 €

● **Geroosterde zalmforel** | Mousseline en melkzuurfermenteerde erwten | spekjes | croutons | Dauphine-aardappelen | Klare boter met citroengras 25 €

- **Geroosterde koolvisrug met chorizo** | Griekse pasta & gesauteerde courgettes met knoflook en bieslook Saffraanemulsie & citroenzeste 22 €
-  ● Gesauteerde **Fregola sarda** met courgettes Olijven | pesto | pijnboompitten | Parmezaan | Tomatencoulis 16 €
-  ● **Gegrild Agnus-rund** 32 €  
Zomergroenten met frieten | Jus met truffelsnippers
- **Gebraseerd en geglazuurd Belgisch « Brasvar »-buikspek** | 20 €  
Wok van groenten & gesauteerde rijst met babygroenten Teriyakisaus met gember
- **Gebraden eend** | Chutney van appel & ui | Gegratineerde groene asperges met Parmezaan & gnocchi | Bruine saus met oude balsamicoazijn 23 €

## NAGERECHTEN

- **Bordje met kazen van hier en elders** 13 €
-  ● **Gemarineerde ananas met Samba-bloem** | Kalamansi-crème Citroen- en viooltjesijs 12 €
- **Sushi** van crème Chiboust met watermeloen en framboos Kiwi-jam | sorbet van exotische vruchten 13 €
- **Samenspel van pistache & rode vruchten** 13 €  
Pistache | vanillecrème | rode vruchten
- **Bretoens zandkoekje, Belgische aardbeien & rabarber** 12 €  
Ardense kwark | limoensorbet

### 2 GANGEN

29 € - zonder dranken  
42 € - met aangepaste wijnen

### 3 GANGEN 11,5 €

39 € - zonder dranken  
60 € - met aangepaste wijnen

# MY MENU

## KINDER

**Kaaskroket « Chimay »**

Jonge scheuten | Ardense ham

OF

**Tomaat-mozzarella**



**Fish & Chips**

OF

**Gebraden kipfilet | frietjes | appelmoes | braadvocht**



**Duo van sorbet of ijs**

OF

**Brownies met hazelnootjes & vanille-ijs**

**2 GANGEN**

15 €

zonder dranken

**3 GANGEN**

20 €

zonder dranken

Dit menu is bedoeld voor kinderen tot 12 jaar

