



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» -buispek

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

- **Panna cotta van geitenkaas & bloemkool** 17,50 €
 Haringeitjes | zalmtartaar | Jonge uien | cashewnoten
- **Wraps met kip** Maïs | rauwkost | aioli 14 €
- **Groene aspergesalade & parmaham** 19 €
 Grana Padano-schaafsel & vinaigrette met 'Ibroliva'-olijfolie | Truffeltapenade
- **Poké bowl met asperges en gerookte zalm** 15,50 € 17,50 €
 Ponzumayonaise en kruiden | Avocado | radijs | wakamé | witte kool | sesam
- **Rundstartaar « Belgisch witblauw » op zijn Italiaans** 17 € 22 €
 Voorgerecht hoofdgerecht
 + frieten
- **Geroosterde koolvisrug met chorizo** 22 €
 Griekse pasta & gesauteerde courgettes met knoflook en bieslook
 Saffraanemulsie & citroenzeste
- **Gebraiseerd en geglazuurd Belgisch « Brasvar »-buikspek** 20 €
 Wok van groenten & gesauteerde rijst met babygroenten | Teriyakisaus met gember
- **Gegrilde Belgische entrecôte** 27 €
 Groentestoofpotje | frieten | Braadvocht met truffelschilfers
- **Gesauteerde fregola sarda met courgettes** 16 €
 Olijven | pesto | pijnboompitten | Parmezaan | Tomatencoulis
- **Samenspel van pistache & rode vruchten** 13 €
 Pistache | vanillecrème | rode vruchten
- **Bretoens zandkoekje, Belgische aardbeien & rabarber** 12 €
 Ardense kwark | Limoensorbet

