



Notre Chef Xavier vous propose :

Voorgerechten / Entrées

- De 5 Kazenkroket 15,00 €
La Fondu aux 5 fromages
- Carpaccio van rode Tonijn, spaghetti van courgette
parmesaan crumble 21,00 €
Carpaccio de Thon rouge, spaghetti de courgette,
crumble au Parmesan
- Huisgemaakte Eendelever met Mango 21,00 €
Tranche de Foie Gras Maison et Mangue

Hoofdgerechten / Plats

- Penne op wijze van Tartiflette 20,50 €
Penne façon Tartiflette
- Goudbrasem Filet, vierge saus, puree met look chips 25,50 €
Filet de Daurade, sauce vierge, purée et chips d'ail
- Brasserie Zuurkool (6 vleessoorten) 27,50 €
Choucroute Brasserie (6 viandes)
- Krokante Kalfszwezerik met speculoos en Porto saus 38,00 €
Croustillant de ris de Veau au spéculoos, jus corsé au Porto

Kaasschotel / Plateau de fromages

Plateau de fromages 11,00 €

Nagerechten / Desserts

Dessert van de dag / Dessert du jour 9,00 €

Aperitieven- Apéritif

Ricard aux Herbes Fraîches 9,50 €

Porto Taylor 10 d'âge 10,00 €

Gin 1836 Orga Clémentine Bio 12,50 €

Gin Botaniets 0° 12,50 €

Gin Gaugin BEACH 13,50 €

Wijnen Kelderresten - Vins fonds de cave

Chinon « Gravenières » BIO (Domaine Jourdan) 42,00 €

Mâcon Fuissé Barraud (remplace le Thibert) 38,00 €