



***Notre Chef Xavier vous propose :***

**Voorgerechten / Entrées**

- Wildpaté met uienconfituur 13,50 €  
Terrine de Gibier, confiture d'oignons
- Perfect eitje met eekhoortjesbrood 16,50 €  
L'œuf parfait aux cèpes de Bordeaux
- Rivierkreeften kroketjes, bisque en rouille 17,00 €  
Croquettes d'Ecrevisse, bisque et rouille
- Tartaar van Zalm, St-Jakobs en mango 18,00 €  
Tartare de Saumon, St Jacques et mangue

**Hoofdgerechten / Plats**

- Linguine met artijok, tapenade en cirtoen 18,00 €  
Linguine aux artichauts, tapenade et citron
- Everzwijn gebrad met rode wijnsaus, Dauphine aardappelen 20,50 €  
Rôti de Marcassin au sauce vin rouge, pommes Dauphine
- Pens van Fazant op zijn Brabants 25,50 €  
Boudin de Faisan Brabançonne
- Gebakken St-Jakobs, risotto van quinoa, kruidenroomsaus 27,50 €  
St-Jacques poêlées, risotto de quinoa, crème d'herbes

### **Mosselen / Moules**

- Natuur / Marinière 27,00 €
- Witte wijn / Vin blanc 27,50 €
- Witte wijn met room / vin blanc crème 28,50 €
- Look / ail 27,50 €
- Look met room / ail crème 28,50 €
- Pistou (Tomaat, look, basilicum)  
(Tomate, ail, basilic) 28,50 €

### **Nagerechten / Desserts**

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

### **Aperitieven – Apéritif**

- Porto Taylor 10 d'âge 10,00 €
- Ricard aux herbes fraîches 9,00 €

### **Wijnen Kelderresten - Vins fonds de cave**

- Comtes de Champagne Blanc de Blanc (75cl) 167,00 €
- Chinon « Gravenières » BIO (Domaine Jourdan) 42,00 €
- Bordeaux 2018 : Comtesse de Malet 30,00 €
- Sauvignon Robuchon (blanc) 2018 30,00 €