

## FANCY FINGERFOOD

hummus van witte en tuinbonen met dukkah en Marokkaans platbrood

· 12,00 ·

sepia kroepoek - Oosterse zalm tartaar - citrusgel

· 13,00 ·

kalkoen nuggets met tomaten-paprika ketchup

· 12,00 ·

lenterol - scampi - frambozendip

· 14,00 ·

gegrilde octopus

· 15,00 ·

duo van secreto 07 paté - dolce zero - crackers

· 14,00 ·

## STARTERS

kingkrab geroosterd met thymboter

· 29,00 ·

zeebaarsfilet gegrild- burrata - citroen

· 17,00 ·

venusschelpen met Serrano ham

· 14,00 ·

asperges gegrild - erwtenguacomole - gerookte paling - pompelmoes

· 15,00 ·

asperges - zeekraal - beurre blanc - gepocheerd ei - handgepelde garnalen

· 18,00 ·

tartaar van tonijn - guacamole - wakame - wasabi

· 19,00 ·

mosselen - venkel - kruidencoulis

· 14,00 ·



## MAIN DISHES

- gegrilde gambas met gember, chili - kruidenyoghurt  
· 26,00 ·
- steak tartare van het Piemonteese rund,  
6 weken dry aged - handgesneden - sjalot - honingmosterd mayo  
· 21,00 ·
- entrecote - Black Angus Usa Prime - 350 gr - mooi geaderd  
· 33,00 ·
- dorade Royale gegrild - tomaten salsa  
· 25,00 ·
- bouillabaisse - rouille  
· 26,00 ·
- lamskroon gemarineerd - erwten guacamole - lamsjus  
· 32,00 ·
- tagliata di manzo met rucola en parmezan  
· 26,00 ·
- zeewolf - kreeft - zeekraal - kreeftenbearnaise  
· 34,00 ·
- asperges op Vlaamse wijze (veggie)  
· 22,00 ·
- zalmfilet met lauwe quinoa - paprika hummus - feta - koreanderolie  
· 23,00 ·
- gegrilde haloumi met lauwe quinoa - paprika hummus - feta - koreanderolie (veggie)  
· 21,00 ·
- salade Niçoise met tonijnsteak gegrild  
· 27,00 ·



## ON THE SIDE

- groentefrietten van pastinaak en wortel  
· 5,50 ·
- patatjes uit de oven met rozemarijn  
· 5,00 ·
- slaatje van gemarineerde rode paprika met pecorino  
· 5,00 ·
- venkel gegrild – geitekaas - pijnboompitten  
· 6,00 ·
- Grieks slaatje  
· 5,50 ·
- gegrilde padron pepers met grof zout  
· 5,00 ·
- béarnaise “klassiek”  
· 4,00 ·
- kerstomaten – mascarpone - wasabi  
· 5,00 ·
- geroosterde jonge wortelen met granaatappel  
· 6,00 ·
- asperges gewokt  
· 7,50 ·
- gemarineerde paddestoelen met pecanoten en tahin yoghurt  
· 6,00 ·
- puree opgewerkt met kreeftenbisque  
· 6,00 ·
- linguini met tomaat – look – citroen – pistache noten  
· 6,00 ·
- salade van krieltjes met pesto en erwtjes  
· 5,50 ·



## **GUILTY PLEASURES**

crème brûlée

· 11,00 ·

coupe colonel met Grey Goose vodka

· 14,00 ·

chocolade taart – zoute caramel – vanille ijs

· 12,00 ·

kersen – kwark – feta – noten crumble

· 12,00 ·

aardbei bavarois – speculoos – platte kaas

· 12,00 ·

dame blanche – chocoladesaus met geroosterde noten

· 12,00 ·

kaasbordje geselecteerd door H. Schockaert

· 15,00 ·

## **DESSERTWIJN PER GLAS**

Sherry Lustau – Pedro Ximenez – San Emilio

· 8,00 ·

Estella vintage – Tannat/Malbec – Lionel Osmin – 2014

· 9,00 ·

Porto – Vale D’Aldeia – 10 years

· 8,00 ·





• MENU •