

Starters

Kalfszwezerik

Gebakken Hart Zwezerik - Linzen - Gember - Vadouvan
25,00

Gepocheerde Oesters

2stk Zeeuwse Creuses n°3 - Beurre Blanc - Wakamé - Bieslook
15,00

Oesters

Geserveerd met Citroen & Sjalotvinaigrette

Gillardeau n°3
4,00/stk

Umami n°4
3,50/stk

Zeeuwse Creuses n°3
3,20/stk

Fine de Claire n°3
3,00/stk

Carpaccio van Rund

Handgesneden Australische Wagyu Filet d'Anvers
Grana Padano - Belgische Mayonaise
22,50

Terrine van Foie Gras

Eendenlever - Compote - Brood
21,00

Carpaccio van Koolraap

Gepofte Koolraap - Kikkerewt - Limoen - Amandel
21,00

Prei Velouté

Prei - Winterse Paddenstoelen - Truffel - Mascarpone
15,00

Deviled Eggs

Gekookt Ei - Croutons - Truffel
18,50

 Vegetarisch mogelijk

 Onze vis is lokaal gevangen.

Allergieën? Laat het ons weten.

Butchers choice

*Geserveerd met Belgische Friet, Groene Salade & een
saus naar keuze: Port, Pepper of Bearnaise.*

Bavette ^{200g}

Black Angus
31,00

Côte à l'Os ^{800g}

Angus x Hereford
90,00

Entrecote ^{250g}

Belgische Melkkoe
38,00

Rib Eye ^{250g}

Argentijnse Premium
45,00

Bijgerechten

Belgische Friet

Met Belgische Mayonaise
4,50

Groene Salade

Vinaigrette & Dragon
6,00

Truffel Mousseline

Truffel
11,00

Geroosterde Kool

in Demi Glace
9,00

Honinggeglaceerde Wortelen

7,50

Apero

Aperol Spritz 12,50

Negroni 14,50

Toucan Gin & Tonic 16,00

Copperhead Gin & Tonic 19,00

Sparkling

Pommery Brut Royal 16,00

Pommery Cuvée Apanage Brut 19,00

Deutz Rosé Brut 27,50

Ruinart Blanc de Blancs 27,50

Briza del Mar Cava 9,00

Vuurzee 14,00

Draft Beer

Stella Artois 25cl 4,80

Tripel Karmeliet 33cl 6,50

Bolleke de Koninck 25cl 5,30

Leffe Blond 33cl 5,80

Goose Island IPA 33cl 6,30

No Alcohol

Chalu Snow Jasmine Sparkling Tea 12,00

Martini Floreale Spritz 12,50

Pornstar Martini 0.0 12,50

Softdrinks 4,00

Schweppes Selection Tonic 5,60

Bru Mineral 4,50/8,50

Ask for our full drinks menu & wine selection.

Chef's Lunch

12:00 - 17:00

Dagelijkse special met Soep of Dessert

Bomma's Soep

9,50

2-gangen lunch

32,50

3-gangen lunch

+10,00

Wine of the Moment

Domaine des Bosquets
Gigondas Reserve

Deze jaargang 2020 scoort 92 punten in het prestigieuze lifestylemagazine Wine Spectator. Deze Rhône-wijn is de perfecte begeleider bij de warme en hartige gerechten van het seizoen. De wijn is fris, fruitig en heeft soepele tannines. Hierdoor is hij meteen aantrekkelijk voor liefhebbers van milde rode wijnen.

Wij raden aan deze wijn te combineren met onze Hare Harlequin.

16,00 / 95,00



Onze chef werkt met zoveel mogelijk lokale ingrediënten en geeft daarbij de voorkeur aan duurzame en biologische producenten.



Seizoensmenu

Starters

Hert Tartaar

*Handgesneden Hert -
Gepekeld Mosterd Zaad - Bramen*
22,50

Mains

Canard a l'Orange

*Geroosterde Eendenborst - Sinaasappel - Witlof -
Aardappelgratin*
24,50

Wildstoverij

Everzwijn - Amandelkroketjes
25,50

Hazenrug Harlequin

*Geroosterde Hazenrug - Pomme Dauphine -
Knolselder - Veenbes - Chocolate -
Geinfuseerde Wild Reductie*
27,00



Main Courses

Steak Tartaar

*Handgesneden Belgische Wit-Blauw Babytop - Bereid naar uw keuze
Geserveerd met Belgische Friet & Groene Salade
28,00*

Filet Pur Rossini

*Black Angus Filet Pur ^{250g} - Gebakken Foie Gras - Truffel - Portosaus
Geserveerd met Aardappelmousseline & Spinazie
49,50*

Coq au Vin

*Langzaam Gegaarde Mechelse Koekoek - Sjalot - Girolles - Bordelaise Saus
Geserveerd met Aardappelkrieltjes met Spek
29,50*

Cordon Bleu

*C'est Moi Special
Kalfs Tomahawk ^{500g} - Oud Brugge - Serrano Ham
Geserveerd met Belgische Friet & Groene Salade
32,00 per persoon
(min. 2 personen)*

Dagvangst

*Lokale vangst uit de Noordzee
Dagprijs*

Wijting

*Filet van Wijting in Tempura - Saus Aurore
Ratte Aardappel - Groene Kruiden
26,00*

Prei Mosaic

*Gestoomde Hart van de Prei
Saus Vichysoisse - Nori - Ratte Aardappel
23,50*

Ravioli

*Huisgemaakte Ravioli - Butternut - Oranjbloesem - Dukkah
24,00*

 Vegetarisch mogelijk

 Onze vis is lokaal gevangen.
Allergieën? Laat het ons weten.