

Starters

Mi-cuit Scallops

Krokante aardappelen, Lardo en Asetra kaviaar
29,50

Gepocheerde Oesters

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

Oesters

Geserveerd met Citroen & Sjalotvinaigrette

<i>Gillardeau n°3</i>	<i>Umami n°4</i>	<i>Zeeuwse Creuses n°3</i>	<i>Fine de Claire n°3</i>
<i>4,00/stk</i>	<i>3,50/stk</i>	<i>3,20/stk</i>	<i>3,00/stk</i>

Carpaccio van Rund

Handgesneden Australische Wagyu Filet d'Anvers
Grana Padano - Belgische Mayonaise
18,50

Terrine van Foie Gras ^{100g}

Huisgemaakt eendenlever - Cognac - Brood
21,00


Burrata

Tomaten - Dressing van gember & lente- ui
20,00

Oeuf Mimosa

Gekookt Ei- Croutons - Zomertruffel
18,50

 Vegetarisch mogelijk

 Onze vis is lokaal gevangen.

Allergieën? Laat het ons weten.

Chef's Lunch

12:00 - 17:00

Dagelijkse special met Soep of Dessert

Bomma's Soep

9,50

2-gangenlunch

32,50

3-gangen lunch

+10,00

Wine of the Moment

Santenay

Witte Santenay

*van de Chardonnay druif is een uitstekende
keuze bij asperges, vooral door de balans
tussen verfijnde zuren,
een lichte vetzigheid
en minerale tonen die typerend
zijn voor deze zuidelijke Bourgogne-wijn*

13,00



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



Seasonal Menu

Starters

Witte Asperge Soep

Gekookte Ham - Ei

14,50



Mains

À la Flamande

Witte Asperge

Gekookt Ei - Geklaarde Boter

22,00



Gerookte Paling

Witte Asperge - Gerookte Paling

Aardappelmousseline - Hollandaisesaus

29,00

Zacht Gegaarde Ham

Witte asperge - Zacht Gegaarde Ham

Aardappelmousseline - Dijonaisesaus

27,00



Butchers choice

Served with Fresh Fries, Green Salad and a sauce of your choice: Port, Pepper, Béarnaise.

Bavette ^{200g}
Black Angus
28,00



Entrecote ^{250g}
Belgian Dairy Cow
35,00

Ribeye ^{250g}
Argentinian Premium
36,00

Sides

Verse Vlaamse Friet
Met Belgische Mayonaise
4,50

Groene Salade
Vinaigrette & Dragon
6,00

Truffel Mousseline
Zomer Truffel
6,00

Geroosterde Kool
in Demi Glacé
9,00

Honinggeglaceerde Wortelen
7,50

Apero

Aperol Royal Spritz	16,00
Negroni	14,00
Toucan Gin & Tonic	16,00
Copperhead Gin & Tonic	19,00

Sparkling

Pommery Brut Royal	15,00
Pommery Blanc de Blanc Apanage	18,00
Pommery Brut Rosé Royal	17,00
Briza del Mar Cava	8,00
Vuurzee	14,00

Draft Beer

Stella Artois 25cl	4,80
Tripel Karmeliet 33cl	6,50
Bolleke de Koninck 25cl	5,00
Lefe Blond 25cl	5,80
Seasonal Beer 33cl	6,50

No Alcohol

Buloo	12,00
Martini Floreale Spritz	12,00
GIMBER Pear 0.0	12,00
Softdrinks	4,00
Thomas Henry Tonic	5,50
Bru Mineral	4,50/8,50

Vraag naar onze uitgebreide drankenkaart en wijnkaart.

Main Courses

Steak Tartaar

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

Filet Pur Rossini

*Black Angus Filet Pur 250g - Gebakken foie gras -Portosaus
Geserveerd met Aardappelmousseline en Spinazie*
49,50

Kwartelrollade

*Vulling van pistache - Morilles - Snijbonen
Groene asperge- Portosaus*
28,00

Cordon Bleu

*C'est Moi Special
Kalfs Tomahawk^{500g} - Oud Brugge - Serrano Ham -
Krieltjes - Groenten de Saison - Groene Salade*
54,00
(Voor 2 personen)

Sole Meunière

*Noordzee Zeetong - Beurre Blanc - Aan tafel gefileerd
Geserveerd met Verse Friet & Groene Salade*
Dagprijs

Koolvis

*Huisgemaakte korst van Persillade - Dashi-bouillon
Aardappelmousselinebonen - Snijbonen*
26,00

Portobello

*Vulling van Parelcouscous - Venkel - Geitekaas
Geserveerd met Frisée Salade*
24,00

Rigatoni

Langzaam Geroosterde Paprika - Amandelen
24,00