

## Voorgerechten - hors' d'oeuvres

- Duo van garnaal en kaaskroketten €18.00  
Duo de croquette de crevettes et croquette de fromage
- Ceviche van baars, kokosmelk, limoen en rode ajuin €14.00  
Ceviche de bar, lait de coco, citron vert et oignons rouges
- Brochette van scampi, provencaalse groenten en rijst €15.00  
Brochette de scampi, légumes Provençale et riz
- Slaatje met geconfijt buikspek €13.00  
Salade de poitrine de porc confit
- Javanais van ganzenlever en filet d'Anvers €17.00  
Javanais de foie d'oie et filet d'Anvers
- Hazepeper €17.00  
Civet de lièvre

## Soepen - Potages

- Dagsoep met korstjes €8.00  
Potage du jour et croûtons
- Noordzeevissoep met zijn garnituur €13.50  
Soupe de poisson de la mer du Nord et sa garniture
- Aspergesoep €8.00  
Potage aux asperges

## Pasta's - PÂtes

- Tagliatelle met huisgerookte zalm €23.50  
Tagliatelles au saumon fumé maison
- Wok van tagliatelle en marktgroenten €17.50  
Tagliatelles sautées au wok et légumes du marché
- Tagliatelle met boschampignons en kalfszwezerik €24.00  
Tagliatelles, champignons des bois et ris de veau

## Visgerechten - Plats de poissons

- Mosselen in witte wijn €25.00  
Moules au vin blanc
- 'Vis van het jaar' rode poot, marktgroenten, rouille en vissoep €24.00  
'Poisson de l'année' grondin rouge, légumes du marché, rouille et potage de poisson
- Gebakken 'Noordzee' slibtongetjes met sla en verse huisgemaakte frietjes €30.00  
Solettes de 'La Mer du Nord' poâlées, salade et pomme frites maison
- Rivierpaling in 't groen of in boter gebakken, met tartaarsaus en verse huisgemaakte frietjes €35.00  
Anguilles poâlées ou 'au vert', sauce tartare et pommes frites
- Bouillabaisse €41.50  
Bouillabaisse
- In de oven gebakken kabeljauw, aardappelen met ajuin en Dijonaisesaus €27.00  
Cabillaud cuit au four, pommes de terre aux oignons et sauce Dijonaise
- Vol-au-vent van Noordzeevis met puree €20.00  
Vol-au-vent de poisson de la 'mer du Nord' et purée
- Mosselen natuur €22.50  
Moules Natures
- Mosselen met look en room €27.50  
Moules à l'ail et la crème
- Mosselen met pesto en olijven €27.50  
Moules aux olives et pesto

## Vleesgerechten - Plats de viande

- Rundstartaar 'BBB' bereid €20.00  
Tartare de boeuf 'BBB' préparé
- Gegrilde steak à €~BBBâ€ met bearnaise of peperroomsaus en verse frietjes €29.50  
Steak grillé à €~BBBâ€ , sauce béarnaise ou poivre crème et frites fraÃ@ches
- Gegrilde cote à l'â€ os à €~BBBâ€ met bearnaise of peperroomsaus en verse frietjes ( 2 pers.) €61.00  
Cote à l'â€ os grillé à €~BBBâ€ , sauce béarnaise ou poivre crème et frites fraÃ@ches ( 2 pers. )
- Lamskroontje met marktgroenten en gratin dauphinois €30.50  
Carré d'agneau, légumes du marché et gratin dauphinois
- Fazant 'Brabanconne' ( 2 pers. ) €0.00  
Faisan 'Brabanconne' ( 2 pers. )
- Eendenborst, vijgen, boschampignons en dauphine aardappelen €24.00  
Magrét de canard, figues, champignons des bois et pommes dauphine
- Gebakken kalfszwezeriken met boschampignons €30.00  
Ris de veau sautés et champignons des bois
- Hazerugfilet met boschampignons en appel ( 2 pers - â,- 26,00 p.p. ) €26.00  
Rable de lièvre, champignons sauvages et pomme ( 2 pers - â,- 26,00 p.p. )

## Kreeftensuggesties - Suggestions de homard

- Kreeftsuggesties ( prijs per 100 gr ) €10.50  
Suggestions homard

## Kinderen - Enfants

- Soep - Garnalenkroket, kaaskroket of slaatje met kippenboutjes €13.50  
Potage - croquette de crevettes, croquettes de fromage ou salade de pilons de poulet
- Fricandel met appelmoes, frietjes, ketchup en mayonaise €13.50  
Fricandelle, compote de pomme, frites, ketchup et mayonnaise
- Kippefilet met appelmoes, fritjes, ketchup and mayonaise €13.50  
Filet de poulet, compote de pommes, frites, ketchup et mayonnaise
- Spaghetti bolognaise €13.50  
Spaghetti bolognaise

## Desserts - Dessert

- Chocolademousse €8.50  
Mousse au chocolat
- Gecarameliseerde roomflan €8.50  
Crème brûlée
- Soufflé au Grand Marnier €8.50  
Soufflé au Grand Marnier
- Dame blanche €8.50  
Dame blanche
- Trio van sorbets €8.50  
Trio de sorbets
- Sabayon €10.00  
Sabayon

## Vismenu - Menu de poisson

€29.00

Brochette van scampi, provencaalse groenten en rijst

'Vis van het jaar ' rode poon, marktgroenten, rouille en vissoep

Dessert

Hamburger met appelmoes, frietjes, ketchup en mayonaise -  
Hamburger, compote, frites, ketchup et mayonnaise

€13.50

## Maandmenu - men du mois

€55.00

"Bubbels" vergezeld van een hapje

Degustatiebordje van de chef

Ceviche van baars, kokosmelk, limoen en rode ajuin

Brioche van kalszwezerik, butternut en girollen

Hertekalfsteak, pastinaak, spruitjes, schorseneren en dauphine aardappelen

Creatie van witte chocolade

Koffie en versnaperingen

## Kreeftenmenu - Menu de Homard

€70.00

Een glasje champagne, vergezeld door een hapje

Degustatiebordje van de chef

Slaatje met kreeft, knolselder, duo van wasabi -en cayennepepermayonaise

Garnalensoepje met room en cognac

Gebakken kreeft met aardpeer, beukenzwammen en jus van paddestoelen

Nagerecht van de chef

Koffie en versnaperingen  
Chef's menu - Chef's menu

€36.00

Slaatje met geconfijt buikspek

Dagsoep met korstjes

Eendenborst, vijgen, boschampignons en dauphine aardappelen

Dessert

Valentijnmenu ( ook mogelijk met alcoholvrije wijnen ) - Menu St-  
Valentin ( Aussi possible avec des vins non-alcoolisés )

€55.00

Coupe Bubbels vergezeld van een hapje

Degustatiebordje van de chef

Carpaccio van St-Jacobsoester met varkenspoot en truffelbalsamicovinaigrette

Grietfilet met kreeft, wintergroentjes en kreeftenjus

Rib eye, merg, sjalot en 'Pont-Neuf' aardappelen

Creatie van appelbereidingen

Oudejaarsavondmenu / Nieuwjaarsdagmenu - Menu St Sylvestre /  
Koffie en versnaperingen  
Menu de Nouvel An

€110.00

Coupe Bubbels vergezeld van enkele hapjes

Degastatiebordje van de chef

Gevulde aardappel met St Jacobsoester en zure room

Gebakken ganzenlever - geconfijte eend  
Sesambroodje, slaatje met Chinese kool

Waterzooi van pladijsfilet, kokkels en mosselen

Sorbet van groene appel, Calvados

Filet van hertekalf met schorseneren, spruitjes,  
Boschampignons en amandelaardappelen

Dessert

Koffie en versnaperingen