

## APPETIZERS

Voor de hele dag

Slakken in kruidenboter	13
Oeufs mayonnaise	7
Oysri Ierse oester <i>per stuk</i>	5
Pata negra <i>50 gr / 100 gr</i>	10/19
Focaccia, puntpaprika, ansjovis, gremolata	8
Gefrituurde pompoen, granaatappel, limoenyoghurt	8
Kaasselectie van fromagerie L'Amuse	15

## LUNCHAANRADER

Wisselend lunchgerecht, snel en in het seizoen

Pastei met kalfsvleesragout, paddenstoelen, groene salade	22,5
Pastei met paddenstoelenragout, groene salade	19,5

## BIB GOURMAND MENU

De gastheer of -vrouw licht graag toe wat de chef vandaag serveert

Driegangen-chefsmenu	45
Viergangen-chefsmenu	55

## BIJGERECHTEN

Frites, mayonaise	6
Gemengde salade	6
Seizoensgroenten	7
Gemengde gebakken paddenstoelen	7

## UIT DE KEUKEN

Kies à la carte of bestel het Bib Gourmand menu

Pastrami, kalfslende, aardpeer, hummus, anjovis, za'atar	18
Huisgerookte zalm, zuurkool, kriel, bloedsinaasappel	20
Pâté en croûte, Iberico, pistache, poivre vert	16
Ravioli, garnaal, Thaise basilicum, krabschuim	18
Schorseneer, boleet, gefrituurd hoeve-ei, truffel	17
Gegratineerde Franse uiensoep, Gruyère	12
Proeverij van diverse voorgerechten <i>voor 2 personen</i>	42

Tamme eend, rilettes, appel, meiraap, saffraan	27
Kalfswang, pastinaak, groentenstoof, rode-wijnjus	24
Langoustine, kalfsmorg, peterseliewortel, polenta	32
Zwezerik, buikspek, shiitake, soja-gemmersaus	32
Skrei, venkel, brandade, mossel-bourridesaus	28
Knolselderijsteak, spätzle, beukenzwam, peterseliepesto	19
Bavette, witlof, salade frisée, frites, laurier-lookjus	24

Softijs & toppings	8,5
Citrus pavlova	10
Vanille crème caramel	8
Kouign Amann, pecan roomijs	10
Profiteroles, passievrucht, milky oolong roomijs	12
Baskische cheesecake	7,5

Allergieën of dieetwensen? Laat het ons weten!

Ambachtelijk, product gefocust, bistrostijl, f\*ck tilapia, allergeneninfo beschikbaar, boter maakt alles lekker, seizoensgebonden, drink goede wijnen