

SUGGESTIES

APERITIEFSUGGESTIE: Cocktail Amaro Braeckman Maison: €11

Voorgerechten of To Share

- Sardientjes in olijfolie – provençaalse dip - gegrild brood €16
 - Sardines à l’huile d’olives – sauce provençale – du pain grillé
- Bordje Zeeuwse mosselen Maison €20
 - Une assiette de moules de Zélande Maison
- 2 Kroketten van Gandaham met geitenkaas – gekonfijte peer €19
 - 2 croquettes de jambon Ganda et fromage au chèvre - poire
- Gefruite Calamares – verse tartaardip €14
 - Les Calamars fruités – sauce tartare
- Burrata – italiaanse ham – meloen €19
 - Burrata – jambon italien - melon
- Kroketjes van Chorizo €18
 - Croquettes de Chorizo salami

Hoofdgerechten

- Vis van de dag €33
 - Poisson du jour
- Tagliata met gegrilde Entrecote BBB €34
 - Tagliata d’entrecôte BBB
- Gegrilde Ierse Rib-Eye €36
 - Le Rib-Eye d’Irlande grillé
- Bord Zeeuwse Mosselen Maison €33
 - Moules de Zélande Maison
- Gegrilde Holstein Rib-eye (Le Rib-Eye Holstein) €35
- Gegrilde Schotse Rib-Eye (Le Rib-Eye d’Ecosse) €36

MAXIMUM 3 VERSCHILLENDE GERECHTEN PER TAFEL



Juli/Augustus

Scampi's in de look

Scampi à l'ail

Of / ou

Bordje Zeeuwse Mosselen Maison

Une assiette de moules de Zélande Maison

~

Gegrilde Entrecote Belgisch wit-blauw

Entrecôte grillé blanc bleu belge

Of / ou

Vis van de dag / Poisson du jour

Of / ou

Gegrilde Rib-Eye suggestie (+€3pp)

Le Rib-Eye grillé suggestion (+€3pp)

~

Selectie kazen / Sélection fromages (+€3pp)

Of / ou

Dame Blanche of/ou suggestie/suggestion

Of / ou

Irish Coffee(+€3pp)

Menu met aperitief maison & aangepaste wijn: €72

Menu met Gin-Tonic Maison & aangepaste wijn: €78

Menu met aangepaste whisky (ook apero): €83

Menu met aangepaste wijn: €68

Menu zonder dranken: €50

Menu-keuze voor de ganse tafel, behalve kinderen

Vragen over allergenen in onze gerechten? Vraag gerust aan Tanya.
OPGELET: de samenstelling van onze levensmiddelen kan wijzigen!!!