

AFTER

CHOCOLADE & SINAASAPPEL 10,-
cardamon - yoghurt - salty caramel

PASSIEVRUCHT & KOKOS 8,-
mango - groene curry - sesam

CITROEN & VANILLE 8,-
witte chocolade - merengue - crème patissier

KAAS 14,-
5 kazen - confiture

SCROPPINO 7,-
limoncello - Prosecco

FRIANDISES 6,-
5 verschillende zoetigheden

ESPRESSO MARTINI 9,-
after dinner cocktail - Grey Goose - Licor Valente

GIN
Hendrick's - Monkey 47 - Copperhead - Tanqueray - Russel & co - Fever tree

WHISKEY
Nikka from the barrel - Lagavullin - Highland Park

RUM
Flying dutchman - Zacapa 23

GRAPPA
Di Poli assortment



LUNCH TOT 16U

LUNCHMENU

Gelieve voor de hele tafel te bestellen

De gerechten worden met zorg buiten de kaart om samengesteld
Natuurlijk houden wij rekening met belangrijke eetwensen

Wij schenken graag een mooi glas bijpassende wijn

- 2-GANGEN 25,-
- 3-GANGEN 30,-
- 3-GANGEN ZONDER DESSERT 33,-
- 4-GANGEN 36,-
- 4-GANGEN ZONDER DESSERT 39,-
- 5-GANGEN 42,-
- KAAS I.P.V. ZOET 4,-
- 6-GANGEN INCL. KAAS 48,-

SOEPEN

SEAFOOD BISQUE 17,-
dagvangst - kreeft - coquille - yuzu - gember

ASPERGE 7,-
kwartelei - peterselie - truffel - aardappel

SALADES

FRUIT DE MÊR 18,-
paling - coquille - kreeft - catch of the day

TONIJN 16,-
calamari - mango - mierikswortel - asperges

OSSENHAAS 16,-
babymais - teriyaki - asperge - gepoft graan

^v CAPRESE 14,-
structuren tomaat - basilicum - aceto -
mozzarella

CEASAR 14,-
kippendij krokant - eitje - croûton
oude kaas - ansjovis



LUNCH TOT 16U

BROODJES & SANDWICHES

CARPACCIO 14,-
truffel - Parmezaan - Serano - gepoft graan

GARNALENKROKETTEN 13,-
tzatziki

LAM 14,-
2 bereidingen - paprika - koriander - look

SANDWICH MAKREEL 12,-
avocado - komkommer - asperge - basilicum

EGGS BENEDICT 10,-
brioche - Hollandaise - Serano - kropsla

CLUBSANDWICH 14,-
ham - Emmentaler - Serano
eitje - kip

GASTROBAR TAPAS

OESTER No3 "RENART BOULON" 3,-
citroen - sjalottenvinaigrette

FALAFEL 7,-
krokant - korianderdip - 5st

PATA NEGRA 18,-
brioche - 80 gr

CRISPY CALAMARI 8,-
citroen - knoflook

KROKANTE SARDINES 7,-
tomatentapenade

MANTI 10,-
lamsdumpling - tzatziki - 4st

BRIOCHE BRUSCHETTA 10,-
diverse toppings - 4st

COQUILLE 10,-
witte chocolade - lardo - basilicum - 2st

SPRING ROLLS 12,-
Peking eend - teriyaki - 4st.



LENTE MENU 67,50

4-GANGEN CHEF'S SELECTIE

inclusief kleine glazen bijpassend wijn- of bierarrangement
(hele glazen ook mogelijk + EUR 12,50)

MAKREEL CEVICHE

ponzu - komkommer - taco - calamari - yoghurt

KALFSHAAS & COQUILLE

lardo di colonnata - pompoen - asperge - jus krab

LAMSRACK

köfte - pompoen - tomaat - hangop - vadouvan

RABARBER & WITTE CHOCOLADE

yoghurt - basilicum - sinaasappel - vanille



MENU DE CHEF

Gelieve voor de hele tafel te bestellen

De gerechten worden met zorg buiten de kaart om samengesteld
Natuurlijk houden wij rekening met belangrijke eetwensen

3-GANGEN 36,-
3-GANGEN ZONDER DESSERT 38,-
4-GANGEN 42,-
4-GANGEN ZONDER DESSERT 44,-
5-GANGEN 48,-
KAAS I.P.V. ZOET 4,-
6-GANGEN INCL. KAAS 54,-

WIJN

In samenwerking met diverse wijnhuizen selecteren wij wekelijks de beste
wijnen om te combineren met uw gerechten

1-GANG 7
2-GANGEN 14
3-GANGEN 20
4-GANGEN 26
5-GANGEN 32
6-GANGEN 37

Kleine glazenarrangement is ook mogelijk



APPETIZERS

OESTER No3 "RENART BOULON" 3,-
citroen - sjalotten vinaigrette

BRIOCHE BRUSCHETTA 10,-
diverse toppings - 4st

PATA NEGRA 18,-
brioche - 80 gr

CRISPY CALAMARI 7,-
citroen - knoflook

KROKANTE SARDINES 7,-
tomatentapenade

MANTI 10,-
lamsdumpling - tzatziki 4st

START

RUNDERCARPACCIO 14,-
truffel - bacon - Parmigiano - gepoft graan
"Heritage rosé" Estandon Vingerons Provence 7,-

MAKREEL CEVICHE 13,-
ponzu - komkommer - taco - calamari - yoghurt
Marlborough "Silver Moki" Sauvignon Blanc 6,5

LAMSHAM 13,-
köfte - paprika - asperges - koriander
Famiglia Olivini, Lugana Di Trebbiano 9,-

KREEFT 15,-
tartaar - appel - saffraan - zeevenkel - dashi
La Vilette Chardonnay 5,8

FOIE GRAS SUPPLEMENT 6,-
krullen

✓ CAPRESE 12,-
tomaatstructuren - sorbet - basilicum - mozzarella
Cramele Recas, Pinot Grigio 4,5



TUSSEN

GEBAKKEN GANZENLEVER 17,-
crème brûlée - pure chocolade - witlof - biet
El Candado PX 5,-

TONIJN & KREEFT 17,-
mango - mierikswortel - zeekraal - granen
Stellenbosch "Lanzarac" Chardonnay 8,-

KALFSHAAS & COQUILLE 15,-
lardo di colonnata - pompoen - asperge - jus krab
Vincent Latour "Bourgogne Blanc" 10,-

SEAFOOD BISQUE 17,-
dagvangst - kreeft - coquille - gember
Dupont Fahn, Bourgogne "Cuvée rosé" 10,-

TRUFFEL SUPPLEMENT 6,-
vers geschaafd aan tafel

✓ ASPERGE & GEITENKAAS 14,-
diverse bereidingen - eidooier - nootmuskaat
Weingut Groebe Riesling 7,-

HOOFD

GEPOCHEERDE OSSENHAAS 32,-
truffel - Serano - aardappel - prei - asperge
Bogle "Old vine" California Zinfandel 9,-

GEBRANDE CORVINA 23,-
wortel bereidingen - kappertjes - gember - zeekraal
Vermentino Di Gallura 8,-

LAMSRACK 28,-
köfte - pompoen - tomaat - hangop - vadouvan
Casa Del Marques Rioja Crianza 6,5

PALING & COQUILLE 26,-
groene kruiden - doperwt - eidooier - asperge
Fred Loimer "Langenlois" Grüner Veltliner 8,-

HANDGESNEDEN FRIETJE 4,-
truffel - Parmezaan

✓ AUBERGINE 21,-
diverse bereidingen - tomaat - paprika - mozzarella
Cramele Recas, Pinot Noir 4,5

