

Koude voorgerechten / Les entrées froides

“San Daniele” ham Meloen uit Cavaillon	18,00 €
Jambon “San Daniele” Melon de Cavaillon	18,00 €
.....	
Schotse zalm “Label Rouge” Gerookt op dennenhout	22,50 €
Saumon d’Ecosse “Label Rouge” Fumé à froid à la sciure d’épicéa	22,50 €
.....	
Blauwe kreeft Sucrine sla – geconfijte tomaten – kruidig sausje	32,00 €
Homard bleu Sucrine et tomates confites en salade – petite sauce aux herbes	32,00 €
.....	
Ganzenlever Slaatje van prinsesseboontjes – notenolie	28,00 €
Foie gras d’oie Salade gourmande de princesses à l’huile de noix	28,00 €

Warme voorgerechten / Les entrées chaudes

Schotse langoustines Halfgaar – zoals ‘n pizza	28,00 €	
Langoustines d’Ecosse de petits bateaux Mi-cuites – comme une pizza	28,00 €	
.....		
Blauwe kreeft Ravioli met truffels uit Périgord		
	3 stuks	26,00 €
	5 stuks	41,00 €
Homard En ravioles aux truffes du Périgord		
	3 pièces	26,00 €
	5 pièces	41,00 €

*Onze prijzen zijn dienst en B.T.W. inbegrepen
Nos prix s’entendent service et T.V.A. inclus*

Hoofdgerechten / Les plats principaux

Vis / Les poissons

Kabeljauw uit de Noordzee en Schotse langoustine

Gebakken kabeljauwrug – bouillon van langoustine met Thais citroenkruid – aardappelpuree met bieslook 28,00 €

Cabillaud de la mer du Nord et langoustine d’Ecosse

Dos poêlé – bouillon de langoustine à la citronnelle thaï – purée de pomme de terre à la ciboulette 28,00 €

Zonnevis uit Bretagne

Filet – piperade – kruidige rode wijnsaus 31,00 €

Saint-pierre de Bretagne

Filet poêlé – une piperade – une sauce au vin rouge épicé 31,00 €

Wilde tarbot

Kaviaar van aubergine – basilicumolie met specerijen 49,00 €

Turbot sauvage

Caviar d’aubergine – huile de basilic aux condiments 49,00 €

Zetong van onze kust

Gebakken – gevulde Charlotte aardappel met dragon – groene boontjes – wortelen 32,00 €

Sole de nos côtes

Meunière – pomme de terre Charlotte farcie à l’estragon - haricots verts - carottes 32,00 €

Gevogelte en vlees / Volaille et viandes

Iers rundsvlees

Gegrilde filet – bordelaisesaus – Pont Neuf aardappelen - piperade 34,00 €

Huisbereide tartaar – Pont Neuf aardappelen 20,00 €

Bœuf irlandais

Le filet poêlé – sauce bordelaise – pommes Pont Neuf – une piperade 34,00 €

En tartare maison – pommes Pont Neuf 20,00 €

Jonge duif

Gegaard op lage temperatuur – spinazie – “Anna” aardappelen – sausje met kruiden 32,00 €

Pigeonneau fermier

Rôti en basse température – épinards – pomme de terre “Anna” – sauce aux épices 32,00 €

Iers lamsvlees

Gebakken filet – ravioli van Corsicaanse schapenkaas met artisjok – tomate confite – haricots verts 33,00 €

Agneau d’Irlande

Filet rôti – ravioles de brousse de brebis Corse à l’artichaut – tomate confite – haricots verts 33,00 €

*Onze prijzen zijn dienst en B.T.W. inbegrepen
Nos prix s’entendent service et T.V.A. inclus*

Keuze van gerijpte kazen	11,00 €
L'assortiment de fromages affinés	11,00 €

Desserten / Les desserts

Gekoelde vacherin	
Bourbon vanilleroomijs – frambozensorbet	11,00 €
Vacherin glacé	
Glace vanille Bourbon – sorbet framboise	11,00 €
.....	
Rabarber en aardbeien	
Nage met geconfijte citroen – ijzerkruidijs	11,00 €
Rhubarbe et fraises	
Petite nage au citron confit – glace à la verveine	11,00 €
.....	
Rode vruchten	
Bretoens zandtaartje met gezouten boter – rode vruchten – basilicumijs	11,00 €
Fruits rouges	
Sablé breton au beurre salé – fruits rouges – glace au basilic	11,00 €
.....	
Dame Blanche	
« Bourbon » vanilleroomijs – krokantje van chocolade	9,00 €
Dame Blanche	
Glace à la vanille « Bourbon » – tuile au chocolat	9,00 €

Cher client,

***Si vous êtes allergique à certains aliments, veuillez nous le signaler.
D'avance, merci !***

Beste klant,

***Indien U een voedselallergie heeft, laat het ons weten.
Alvast bedankt !***

*Onze prijzen zijn dienst en B.T.W. inbegrepen
Nos prix s'entendent service et T.V.A. inclus*