







HAPJES OM VUILE VINGERS VAN TE KRIJGEN

Oesters Gillardeau Bloody Mary (3 stuks)	15
Rillette van Brasvarken met toast	9
Pata Negra	12

PLATJE VOORAF

 Tomatensoep met balletjes en room	5
 Bladerdeegje met geitenkaas, slaatje en yoghurt/honing vinaigrette	14
 Garnaalkroketten of kaaskroketten met gefrituurde peterselie en citroen	11 / 15 / 18
Carpaccio van kortgebakken rund met balsamico, pijnboompitten, rucola	16
6 Oesters Gillardeau	22
Gebakken sint Jacobsvruchten met shitake en oestersaus	20

DE GROTE TALOOR

 Lasagne met tomaat, rucola en Parmesan	16
 Tagliatelle met hoevekip, pesto en gedroogde tomaat, Pecorino	21
Salade met hoevekip, blue-cheesevinaigrette, kappertjes en olijf	19
 Salade met geitenkaas & spek, luikse stroop	21
Kabeljauw met spinazie, grijze garnalen, bieslookpuree en mousseline	26
Gamba's à la plancha met olijfolie, citroen en look	24
Zeetong meunière met frietjes	29
Vol-au-vent classic of Vol-au-vent met gebakken kalfszwezerik	21 / 28
Stoverij van varkenswangetjes met bruin bier, slaatje en frietjes	22
Rundstartare bereid door de chef	21
Droog gerijpte côte à l'os wit blauw met frietjes en salade (per 2 pers.)	54
Rib eye Angus Beef met frietjes	27
Filet puur van Angus Beef met frietjes, sla en saus naar keuze	29
Keuze uit bearnaise, pepersaus, champignon of rode kruidenboter	
Side-dishes: witloofsalade, gemengd slaatje, supplement frietjes	3
Warme groentjes	5
DE KIDS: Frietjes met balletjes in tomatensaus, kipfilet met appelmoes, vol-au-vent	13

ZOETEMUILKES

Crème brûlée met vanille	6
Chocolademousse fondant	7
Zoete peer met chocolade en neuzekesijs	8
Dame blanche met warme chocoladesaus	7
Suggestiedessert	10
Coupe Colonel "Zubrowka"	11

LUNCH € 21

Hoofdgerecht in combinatie met
soep of dessert of koffie

MENU € 39

Garnaalkrokot
Côte à l'os
Chocolademousse of koffie



Vegetarisch gerecht of vegetarisch alternatief mogelijk

Eén rekening per tafel aub