

Onze klassiekers

Stoofpotje van varkenswangetjes – appelmoes	€ 28.00
Vol au vent van maiskip – balletjes – kropsla	€ 27.00
Filet pur – kropsla – saus naar keuze	€ 35.00
Rib-eye – kropsla – saus naar keuze	€ 33.00
* saus naar keuze : peper, champignon, bearnaise, choron of bakjus	

Gebakken slibtongen – kropsla – “tartare maison”	€ 34.00
Scampi diabolique – kropsla	€ 27.50
Scampi “Mi-Di” – kropsla	€ 27.50

Huisgemaakte kaaskroketjes (3) – “tartare maison”	€ 26.00
Huisgemaakte garnaalkroketjes (3) – “tartare maison”	€ 29.00

Salade gebakken scampi en spek – balsamico – cider	€ 27.50
--	---------

Pasta arrabiata – parmezaan – notensla	€ 25.00
Canneloni – ricotta – spinazie	€ 25.00

Veggie balletjes – tomaat– mascarpone	€ 26.00
---------------------------------------	---------

*Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met verse frietjes en huisgemaakte mayonaise

****Gelieve voor gezelschappen vanaf 5 personen de keuze te beperken tot maximaal 4 verschillende gerechten per gang.**

Hapjes om te delen

Loempia sigaartjes	€ 10.00
Calamares – tartaar saus	€ 11.00
Gebakken witte pens – picklesmayonaise	€ 14.00
Vegan nugget – tartaar	€ 11.00
Bourgondische bitterballen met trappistenbier (9stuks)	€ 15.00
Krokante kaas sigaartjes	€ 12.00

Voorgerechten

Huisgemaakte kaaskroketjes - “tartare maison”	€ 19.00
Huisgemaakte garnaalkroketjes - “tartare maison”	€ 20.50
Scampi “Mi-Di” – (curry – mango)	€ 18.00
Scampi diabolique – lichte pepers – paprika	€ 18.00
Carpaccio rund – balamico – parmesan	€ 19.00

“Food tastes better when you eat it with your friends”

Keuzemenu € 59.00

Huisgemaakte kaaskroketjes – “tartaar”

Of

Carpaccio rund – balamico – parmesan

Of

Huisgemaakte garnaalkroketjes - “tartaar”

Sorbet

Of

Jonge jenever / Arancello

Gebakken slibtongen – kropsla – “tartare maison”

Of

Filet pur – kropsla – frietjes – choronsaus

Of

Mosselen – frietjes

Dame blanche

Of

Kaasselectie – confijt – vijgenbrood

Of

Irish koffie

Menu enkel mogelijk voor de gehele tafel

“Ons keuzemenu staat vast, zo blijft kiezen simpel én lekker”