

Menu du jour

Samedi 19 Juillet 2025

€ 52,00

Entrée

Carpaccio de Boeuf, Huile de Truffes, Roquettes, Fenouil et Parmesan

Runder Carpaccio, Truffelolie, Rucola, Venkel en Parmezaanse



Plats

Dos de Lieu Noir, Beurre Blanc à l'Estragon, Brochette de Grenailles et ses Légumes

Koolvisrug met Botersaus van Dragon, Spiesje van Krieljes en Groenten



Magret de Canard, Sauce Miel-Moutarde, Galette de Pommes de Terre et ses Légumes

Eendenborst met Honing-Mosterdsaus, Aardappelkoekjes en Groenten



Brie Pané sur Mesclun, Vinaigrette Balsamique

Gepaneerde Brie op Mesclun met Balsamico Dressing



Dessert

Cheesecake et Coulis de Fruits

Cheesecake met Vruchten Coulis



Apéritifs

Tequila Sunrise



Tequila Dorée, Jus d'orange, Grenadine € 11,50



Petite Note Bleue 2023

I.G.P. Méditerranée la bouteille € 35,00



Végétarien/ Vegetarisch



Produits locaux/ Lokale producten

Liste des allergènes

1) Gluten, Gluten: 

2) Crustacés, Schaaldieren: 

3) Oeufs, Eieren: 

4) Poissons, Vis: 

5) Arachides, Pinda's (aardnoten): 

6) Soja, Soja: 

7) Lait/lactose, Melk/lactose: 

8) Fruits à coques, Schaalvruchten: 

9) Céleri, Selder: 

10) Moutarde, Mosterd: 

11) Graines de sésame, Sesamzaadjes: 

12) Sulfites, Sulfieten: 

13) Lupin, Lupine: 

14) Mollusques, Weekdieren: 