

Menu du jour

€ 52,00

Vendredi 12 Décembre 2025

Entrée

Magret de Canard Fumé
sur Mesclun de Salades,
Vinaigrette aux Oignons Rouges

Gerookte Eendenbors
op Salade Mesclun met Rode
Uien Dressing

Plats



Steak de Biche, Sauce Vin Rouge-
Echalotes, Gaufre de Pommes de
Terre

Hert Bifstuk met Rode Wijn-
Sjalotten Saus, Wafelappels



Dos de Lieu Noir, Sauce Crustacés
Légumes de Saison et Fettuccini

Koolvis Rug met Schaaldierensaus
Seizoen Groenten en Fettuccini



Fettuccini aux Pleurotes,
Parmesan et Huile de Truffes

Fettuccini met Oesterzwammen,
Parmezaanse en Truffelolie



Dessert

Sablé Crémeux Gianduja

Gianduja Roomgebak



Apéritifs



Cava, Crème de
Framboises € 11,50



Pom'One Fraise

Apéritif sans-alcool : Jus
de pommes et fraises
pétillant € 5,00



Végétarien/ Vegetarisch



Produits locaux/ Lokale producten



Château Bourbon la Chapelle 2020

Médoc AOC,
Second vin du
Château Castera
la bouteille € 39,00

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: 