

Menu du jour

€ 52,00

Dimanche 15 Février 2026

Entrée

Carpaccio de Boeuf à l'Huile de Truffes, Parmesan et Pousses de Roquette

Runder Carpaccio met Truffelolie en Rucola



Plats

Rib Eye de Veau, Sauce Moutarde à l'Ancienne et Brochette de Pommes Grenailles

Kalfs Ribeye met Mosterd "A l'Ancienne" Saus, Spiesje van Krieltjes



Filet de Bar, Sauce Câpres, Légumes Vapeur et Purée Fourchette

Zeebaarsfilet met Kappertjessaus Groenten en Aardappelpuree



Brie Pané en Croûte sur Mesclun de Salades

in een Korst Gepaneerde Brie op Salades Mesclun



Dessert

Crème Brûlée au Spéculoos

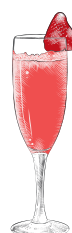
Crème Brûlée van Speculaas



Apéritifs

Strawberry Crush

Gin, Fraises Ecrasées, Soda 11,50€



Château Bourbon la Chapelle 2020

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



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: 