

# Menu du jour

€ 52,00

Dimanche 24 Mai 2026

## Entrée

Aiguillettes de Magret de Canard  
Fumé, Vinaigrette au Basilic  
et Fruits Secs

Gerookte Eendenborst  
met Basilic Dressing  
en Gedroogde Vruchten

## Plats



Carré de Cochon de Lait, Sauce  
au Sirop de Liège, Galette de  
Pommes de Terre Croustillantes

Speenvarkenscarre met Luikse  
Siroop Saus, Knapperige  
Aardappelkoekjes



Dos de Lieu Noir, Sauce aux  
Câpres et Riz Sauvage

Koolvisrug met Kappertjessaus  
en Wilde Rijst



Fettuccini aux Asperges Vertes  
et Blanches et Parmesan

Fettuccini met Witte en Groene  
Asperges en Parmezaanse



## Dessert

Trio Chocolat et Crème Anglaise

Chocoladen Trio Gebak met Vla



## Apéritifs

### Gin Basil Smash

Gin, Sirop de Sucre de  
Canne, Citron, Basilic  
11,50€



### C'Trop Rosé 2024














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: 