

Menu du jour

Samedi 20 Juin 2026

52,00€

Apéritif



C'Trop Rosé 2024

I.G.P. Méditerranée
la Bouteille

35,00€



Cocktail Calypso

Rhum, Champagne,
Jus d'Ananas,
Grenadine

11,50€

Entrée

Verrine de Tartare de Saumon à la Coriandre et Basilic, Pommes Vertes et Huile de Citron Vert
Zalm Tartaar met Koriander en Basilicum, Limoenolie



Plat

Rib-Eye de Veau, Sauce au Bleu d'Auvergne, Brochette de Grenailles
Kalfs Ribeye met Schimmelkaas van Auvergne Saus, Spiesje van Krieljes



Dos de Lieu Noir, Sauce aux Crustacés, Pommes de Terre Grillées
Koolvis Rug met Schaaldierensaus, Gegrilde Aardappelen

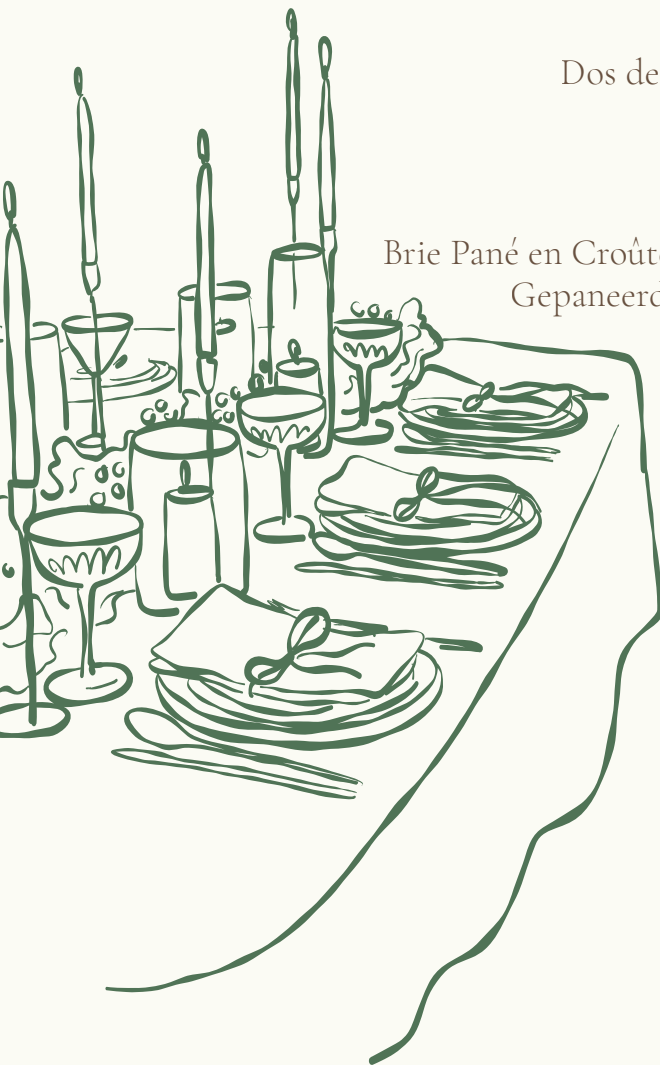


Brie Pané en Croûte de Panko sur Mesclun de Salades, Vinaigrette à l'Echalote
Gepaneerde Brie met Panko, Salade Mesclun en Sjalotten Vinaigrette











Dessert

Truffon au Chocolat et Coulis de Caramel
Truffon met Chocolade en Karamel Saus



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: 