

Menu du jour

Vendredi 19 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

Burrata sur Mesclun de Salades, Crème Balsamique et Huile de Mangue
Burrata op Salades Mesclun, Balsamico Room en Mangolie



Plat

Carré d'Agneau, Sauce Thym-Echalotes, Gratin Dauphinois à la Truffe
Lamskarre met Tijn-Sjalottensaus, Gegratineerde Dauphinois met Truffel



Dos de Saumon, Sauce Hollandaise, Légumes de Saison et Fettuccini au Pesto
Zalm Moot met Hollandaisesaus, Seizoen Groenten en Fettuccini met Pesto



Fettuccini aux Asperges Vertes et Blanches, Copeaux de Parmesan
Fettuccini met Groene en Witte Asperges, Parmezaanse











Dessert

Crème Brûlée au Spéculoos
Crème Brûlée van Speculaas



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, Sulfiten: 
- 13) Lupin, Lupine: 
- 14) Mollusques, Weekdieren: 