

A la carte

Voorgerecht :

COQUILLES SAINT-JACQUES ET POITRINE DE PORC 19
Scallops | pork belly | peas | Parmesan cheese
Sint Jakobs mosselen | buikspek | erwten | Parmezaanse kaas

RIS DE VEAU 19.50
Sweetbread | parsnip cream | morels sauce
Kalfszwezerik | pastinaakcrème | morillesaus

ESCARGOTS 6 st 16.50 - 12 st 31.50
Escargots | herb butter
Escargots | kruidenboter

STEAK TARTARE 17.50
Steak tartare | picalilly gel | leek cream
Steak tartaar | picalilly gel | preicrème

Hoofdgerecht:

ESPADON 33.50

Swordfish | lemon beurre blanc | fried capers

Zwaardvis | citroen botersaus | gefrituurde kappertjes

SOLE À LA MEUNIÈRE (400-500 gr) 43.50

Fried sole | white wine | lemon

Gebakken zeetong | witte wijn | citroen

DUETTE D'AGNEAU 28

Lamb fillet & rack | basil-butter sauce

Lams filet & rack | basilicum botersaus

CONFIT DE CANARD 26

Duck confit | mushrooms

Geconfijte eendenbout | paddestoelen

TOURNEDOS TAGLIATA 33.50

Tournedos | Parmesan cheese | arugula

Tournedos | Parmazaanse kaas | rucola

SUPPLEMENTEN:

Frites 3.75

Roseval aardappeltjes 4.75
(rozemarijn, tijm en knoflook)

Dessert :

TARTE AU CITRON VERT 12.50

Lime meringue pie | white chocolate ice cream

Limoen meringue taartje | witte chocolade ijs

LES PROFITEROLES 12.50

Profiteroles | chocolate sauce | vanilla ice cream

Soesjes | chocoladesaus | vanille ijs

CAFÉ GOURMAND 10.50

Coffee | sweets

Koffie | zoetigheden

PLATEAU DE FROMAGE 4* 16.50

Cheese platter

Kaasplankje

Menu Petit Bonheur

Voorgerecht

SAUMON ET FROMAGE DE CHEVRE

Salmon | goat cheese | antiboise

Zalm | geitenkaas | antiboise

FLAN AUX POIVRONS RÔTI **V**

Roasted pepper flan | pearl couscous | feta

Geroosterde paprika flan | parelcouscous | feta

COTES COURTES COLLANTES

Sticky short ribs | potato salad | raspberries sambal

Sticky short ribs | aardappelsalade | frambozen sambal

CARPACCIO DE BŒUF

Beef carpaccio | arugula | truffle mayonnaise | Parmesan cheese

Carpaccio ossenhaas | rucola | truffelmayonaise | Parmezaanse kaas

Tussengerecht (4)

CURRY D'AGNEAU

Curry of lamb | filo pastry | puffed rice

Lamscurry | filo deeg | gepofte rijst

CHOU-RAVE **V**

Kohlrabi | wakame | leek cream

Koolrabi | wakame | preicrème

Tussengerecht (5)

BISQUE

Fish soup | rouille | cheese crouton

Vissoep | rouille | kaascrouton

SOUPE DE PATATES DOUCES ET DE POTIRON **V**

Sweet potato-pumpkin soup | pecorino

Zoete aardappel-pompoensoep | pecorino

Hoofdgerecht

FLÉTAN PROVENÇAL

Halibut | white wine sauce

Heilbot | witte wijnsaus

MOSAÏQUE DE POIREAUX **V**

Leek | risotto | shiitake

Prei | risotto | shiitake

DUO DE VEAUX

Duo of veal | black garlic jus

Duo van kalf | zwarte knoflookjus

Dessert

DESSERT MAISON

House dessert

Huisdessert

FROMAGE 4* suppl 5.25

Cheese

Kaas

Supplementen :

Frites 3.75

Roseval aardappeltjes 4.75 (rozemarijn, tijm en knoflook)

3-gangen menu 43.50

4-gangen menu (4) 53.50

5-gangen menu (4,5) 62.50