

Suggestions – Suggesties

Petite Salade de Poireaux et Mâche aux Rouget, Vinaigrette à la Moutarde de Meaux

Ezelsoren en Prei Sla met Rode Barbeel vis, Mosterd Vinaigrette 16,00€

Carpaccio de Canard en marbré au Foie Gras, Huile parfumée à la Truffe Blanche et Salade de Mâche

Carpaccio van rund met ganzelever, Truffels olie en Ezelsorensla 19,50€ menu + 3€

Noix de Saint Jacques Poêlées aux Chicons et Echalottes, Sauce à la Bière Modeste Bio

Gebakken Sint Jacobs schelpen 19,50€ menu + 3€

* * *

Langue de Boeuf Sauce Tomate Relevée. Câprons et cornichons Pommes natures

Ossentong Tomatensaus, Kappertje en cornichons met gebakken aardappelen 17,95€

20 min. d'attente sans entrée - 20 min wachttijd zonder voorgerecht

Cuisse de Lapin en Sucré-Salé à la Geuze et cerises du nord

Konijnbil met Geuze en Noordkersen 19,75€ menu + 2€

20 min. d'attente sans entrée - 20 min wachttijd zonder voorgerecht

Carbonnades de Boeuf Wagyu à l'Orval, Salade et Frites

Wagyu Rund Carbonnades met Orval, met sla en Frieten 22,95€ menu + 5€

* * *

Crumble Pommes Fruit Violette et Dattes

Apple Crumble met Daddels 7,75€ menu + 1€

Poire Pochée Façon “Belle Hélène” Glace Vanille 9,50€ menu + 2,5€

Gepocheerde Peer « Belle Hélène » Vanille Ijs

Les Suggestions de Bacchus :

Coupe de Cava Rosé 7,50 €

Open White Wines

	<i>verre</i>	<i>0,25 cl</i>	<i>0,50 cl</i>	<i>bouteille</i>
Pinot Blanc Ritzenthaler Alsace 2016	5,50	10,00	19,50	28,50
Grand abord blanc 2014				
Graves A.C.	8,00	15,50	29,00	45,00

Open Red Wines

	<i>verre</i>	<i>0,25 cl</i>	<i>0,50 cl</i>	<i>bouteille</i>
Combes Mezières 2014 Costières de Nîmes A.C.	5,50	10,00	19,50	28,50
Château Graves des Annereaux 2011 Lalande de Pomerol	8,00	15,50	29,00	45,00