

## Menu Asperges Belges

**Crème d'Asperges à Volonté**  
*Aspergeroomsoep à volonté* 8,95€

**Croquettes d'Asperges et jambon** - *Asperges en Ham kroketten* 15,50€

**Asperges blanches en Vinaigrette Balsamique, Roquette, Parmesan, Tomates séchées, Olives et Pignons**  
*Witte Asperges met balsamiek, Rucola, Parmesan, Gedroogde Tomaten, Olijven en Pijnboompitten* 16,50€

**Tartare de Tomates, Asperges vertes et Blanches, Saumon Fumé et Roquette**  
*Tomaten Tartaar met Groene en Witte Asperges, Gerookte Zalm en Rucola* 18,50€ menu + 3,00€

\* \* \*

**Tomate aux Crevettes Grises** - *Tomaat met Grijze Garnalen*  
entrée 1 pc 18,50€ menu + 1€ plat 2 pc + frites 25,95€ menu + 6,50€

**Asperges Belges à la Flamande, aux oeufs dur, persil et beurre fondu**  
*Asperges op Vlaamse Wijze, hard gekookt ei, peterselie en gesmolten boter*  
entrée 17,50€ • plat 21,50€ menu + 2,00€ + pdt natures- natuur aardappelen  
ou - of

**Asperges Belges sauce Mousseline**  
*Asperges met Mousseline saus*  
entrée 17,50€ • plat 21,50€ menu + 2,00€ + pdt natures- natuur aardappelen  
ou - of

**Asperges Zinneke, à la Flamande au bacon braisé**  
*Asperges op Vlaamse wijze met ham*  
entrée 17,50€ • plat 21,50€ menu + 2,00€ + pdt natures- natuur aardappelen  
ou - of

**Asperges au Saumon Fumé & sauce Mousseline**  
*Asperges met gerookte Zalm en Mousseline saus*  
entrée 19,95€ menu + 2,00€ • plat 24,50€ menu + 5,00€ + pdt natures- natuur aardappelen  
ou - of

**Asperges Mousseline aux Crevettes Grises**  
*Asperges Mousseline met Grijze Garnalen*  
entrée 20,95€ menu + 3,00€ - plat 26,50€ menu + 7,00€ + pdt natures- natuur aardappelen  
ou - of

**Asperges à la Flamande aux Crevettes Grises**  
*Asperges op Vlaamse wijze met Grijze Garnalen en Ham*  
entrée 20,95€ menu + 3,00€ • plat 26,50€ menu + 7,00€ + pdt natures- natuur aardappelen

**Carbonnades de Boeuf Wagyu à l'Orval, Salade et Frites**  
*Wagyu Rund Carbonnades met Orval, met sla en Frieten* 22,95€ menu + 5€

\* \* \*

**Pain Perdu Brioché et sa Boule de Glace Vanille**  
*Verloren Brood met Vanilleijs* 7,50€

**Tartelette Sablée en Moelleux au Chocolat**  
*Fijn taartje met chocolade Moelleux* 9,50€ menu + 2,00€  
*Temps attente – Wachtijd 10 min*

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

### Open Red Wines

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

### Beer

***Bière Lost In Spice 33 cl***

**5,35 €**

Bière Blonde très rafraichissante. 5,2%  
Notes épicée et fruitées et une fin de bouche pointue.  
A base de Gingembre, Cardamonne et Coriandre avec des zestes d'orange et du citron

Blond zeer verfrissende Bier op basis van gember, kardemom en coriander. In de brouwketel werden ook sinaasappelschil, koriander en citroen toegevoegd. Resultaat: een fris, blond en kruidig bier van 5,2% alcohol met fruitige citrustoetsen en een pittige nasmaak. Lost in Spice laat de zon schijnen het ganse jaar door.