



## TAPAS

---

### 1 meter charcuterie en delicatessen

Selectie van rundspastrami "New York-style", Capocollo Toscane, Saucisson long  
bride d'Ardèche, , Prosciutto d'oggiono Lombardia 22€

### Prosciutto d'oggiono Lombardia

Exclusiviteit troef met deze ham afkomstig van "eigen" varkens uit Lombardië,  
Gekweekt zonder bras maar met een eigen constante voeding en eikeldieet. Gezouten  
met zout uit Puglia en natuurlijk gerijpt aan het Comomeer. Het resultaat is een intens  
zacht zoete smaak. De ham werd erkend door Gamber Rosso en Slow Food. 12€

### Teruel ham DO – 24 maanden

Ham afkomstig van het witte Spaanse varken dat gekweekt werd in de regio Teruel.  
Ze werd gerijpt in Formiche Alto. Het speciale klimaat met zijn koude winters, milde zomers  
en soms overvloedige regenval lenen zich perfect voor de ideale natuurlijke rijping (10 md  
langer dan vereist). Hij draagt het brandmerk van het consortium en het certificaat van  
oorsprong DO. Altijd volledig ontzwoerd & deels ontvet. 12€

### Secreto n° 7 "Rubia de Gallega"

8 weken licht gezouten & gerijpt rundsvlees dat extra op smaak wordt gebracht met  
7 verschillende kruiden door sterrenslager De Laet & Van Haver → TOP !!! 20€

Samenstelling van de 3 bovenstaande hammen 18€

Mergpijp met persillade : compote van heirloomtomaten 12€

Taco : chili con carne, avocado, zure room 4€ / stuk

8 kroketjes Comté XO met Mangalica ham en gesmoorde puntpaprika. 15 €

*Omdat we enkel werken met dagverse producten bereid "à la minute" verzoeken wij u vriendelijk om  
zich te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel.*

-

*Voor een vlotte bediening, graag 1 rekening per tafel*

-

*Bent U allergisch, meld het ons; De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.*

# D. VOORGERECHTEN

---

<b>Rundscarpaccio</b> Parmezaan, ganzenlever, Granny Smith appel	16€
<b>Portugese oesters "Princesse de Setubal "</b>	3€ / stuk
<b>Gesmolten Brie de Meaux</b> Met gekonfijte krieltjes, San Daniele ham en rozemarijn	16€
<b>Pétoncles (mini Sint Jacobsvruchten)</b> Met portobello champignonboter, yuzu & bieslook	19€
<b>Gelakt "Iberico Buikspek gegaard gedurende 48 u op 70°C"</b> Met witte kool, garnaal & saké	14€
<b>Mi-cuit tonijn</b> Met flespompoen, eiernoedels & schaaldierendashi	19€
<b>Kroket Ossenstaart</b> Met geitenkaas, witloof & gember	15€

# D.

## SALADES

---

<b>Ceasar-salad</b>	16€ / 22€
Gebakken maiskip, parmezaan & romeinse salade	
<b>Salade Folle</b>	19€ / 25€
Ganzenlever, handgepelde garnalen, Proscuitto & gerookte zalm	
<b>Salade Niçoise</b>	25€
Met gebakken tonijn, sperziebonen & gekookt eitje	

## VEGETARISCH

---

<b>Waldorf salade</b>	14€ / 19€
Selder, stilton, druif en walnoot	
<b>Een selectie bio groenten uit de tuinen van 'Le Monde Des Mille Couleurs'</b>	24€

# D.

## HOOFDGERECHTEN

---

Filet pur 'Schotse Aberdeen' (± 300 gram)	32€
Rib eye 'Rubia De Gallega' – 3 weken gerijpt (± 300 gram)	29€
Côte à l'os "Hereford" : Ierse 6 rib / salt dry aged (± 1 kg)	66€ / 2 p
Handgesneden rundstartaar "Schotse Aberdeen"	22€

---

*Deze vleesgerechten worden geserveerd  
met handgesneden frietjes & seizoenssalade.*

---

*Sauzen zijn in de prijs inbegrepen.  
U heeft de keuze uit : archiduc, groene peper of bearnaise*

---

<b>Duif uit Anjou</b> Met rode biet, koolvariëteiten, pruimen & amandelkroketjes	32€
<b>Noordzeetong 'Meunière'</b> (± 450 gram) Met handgesneden frietjes & seizoenssalade	dagprijs
<b>Deense Kabeljauwhaas</b> Met open ravioli, spitskool, schaaldierenjus en een Marokkaans Kruidenmengsel "ras el hanout"	29€

# D.

## DESSERTEN

---

<b>Dame blanche 'Bourbon Madagascar'</b> Dagelijks afgedraaid vanille-ijs, Guanaja chocoladesaus.	12€
<b>Daeffi's citrustaartje</b> Textures van 5 verschillende soorten citrus.	11€
<b>Moelleux</b> Ijs van pecannoten	10€
<b>Kaasbord</b> Een selectie van geraffineerde klassieke kazen	13€
<b>Coupe colonel</b> Huisbereide citroensorbet & wodka	7€
<b>Crème brûlée</b> met vanille uit Madagascar	7€
<b>Warm taartje</b> van gebrande noten, granny smith & vanille ijs	11 €

# D.

## WEEKLUNCH

---

Voor- & hoofdgerecht

27€

## MAANDMENU

---

3-gangenmenu

48€

- **Voorgerecht**

Roodbaars met "Mexican flavours"  
met scheermes, avocado en puntpaprika.

- **Hoofdgerecht**

Zwartpootkip uit de "Landes"  
met Franse truffel, aardpeer, gebrande prei en tartiflette.

- **Dessert (\*)**

Diverse texturen van pinacolada.

(\*) of kaasplank mits toeslag van 5 €

ZIE OOK ONS UITGEBREID SUGGESTIEBORD

---