



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€

Wrap pulled porc TEX-MEX" met mais & kool 15 €

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

Rundscarpaccio Brioche, zure room, paprika & secreto n° 7	17€
Portugese oesters “Princesse de Setubal”	3€ / stuk
Gesmolten Brie de Meaux Met gekonfijte krieltjes, San Daniele ham en rozemarijn	16€
Gebakken ganzenlever Met linzen, rabarber, appel & sumac	20€
Carpaccio van coquilles uit “Dieppe” met gerookte paling, groene appel en saké	17 €
Kroket Ossenstaart Met geitenkaas, witloof & gember	15€
Tataki van tonijn met een bolletje gazpacho, Thaise basilicum & ricotta	17 €

D.

SALADES

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

VEGETARISCH

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

Duif uit Anjou	
Met rode biet, witloof, pruimen & stro aardappelen	32€
Noordzeetong 'Meunière' (± 450 gram)	dagprijs
Met handgesneden frietjes & seizoenssalade	
Rog "van de graat"	
Met risotto, asperges, sinaasappel & kardamon	28€

D.

DESSERTEN

Dame blanche 'Bourbon Madagascar' Dagelijks afgedraaid vanille-ijs, Guanaja chocoladesaus.	12€
Daeffi's citrustaartje Textures van 5 verschillende soorten citrus.	11€
Moelleux Ijs van pecannoten	10€
Kaasbord Een selectie van geraffineerde klassieke kazen	13€
Coupe colonel Huisbereide citroensorbet & wodka	7€
Crème brûlée met vanille uit Madagascar	7€
Aardbeien in 't groen met citroen uit Amalfi & amandel	11 €

D.

WEEKLUNCH

Voor- & hoofdgerecht

27€

MAANDMENU

3-gangenmenu

48€

- **Voorgerecht**

Sashimi van “met de lijn gevangen zeebaars”
Met quinoa, avocado & ponzu

- **Hoofdgerecht**

Pluma Iberico
met cévenne ui, aubergine & piccalilly

- **Dessert (*)**

Ananas op de BBQ
met hangop, zwarte thee & batida de coco

(*) of kaasplank mits toeslag van 5 €

ZIE OOK ONS UITGEBREID SUGGESTIEBORD
