



VOORGERECHTEN

- 🍷

SALADE FOLLE 1909

21

Hoevekip, Noordzeegarnalen, ei, croutons en Hervekaas
- 🍷

OOSTENDSE GARNAALKROKETTEN

21

Krokante kroketten rijkelijk gevuld met verse Noordzeegarnalen
- 🍷

TOMAAAT-GARNAAL ROYALE

24

Klassieke Belgische tomaat-garnaal met handgepelde Noordzeegarnalen en huisgemaakte cocktailsaus
- 🍷

KAASKROKETTEN MET MAREDSOUS (v)

18

Smeuïge kroketten van Maredsous abdijkaas

HOOFDGERECHTEN

- 🍷

SEIZOENS WATERZOOI (v)

26

Een verfijnde seizoenswaterzooi met witte en groene asperges in een romige bouillon
- 🍷

LIJNGEVANGEN KABELJAUW UIT DE NOORDZEE

32

Perfect gegaarde kabeljauw met zoetzure broccolini en champignonsaus
- 🍷

GEGRILDE OSSENHAAS (250G)

36

Peper saus of Maitre d'Hôtel boter
- 🍷

MECHELSE KOEKOEK 'VOL-AU-VENT'

30

Mechelse koekoek in romige champignonsaus, geserveerd in een krokant bladerdeegpasteitje
- 🍷

LUIKSE BALLETTJES

27

Ambachtelijke gehaktballetjes in een zoetzure saus van Luikse siroop en gekarameliseerde ui
- 🍷

VEGETARISCHE LUIKSE BALLETTJES (v)

27

Ambachtelijke groenteballetjes in een zoetzure saus van Luikse siroop
- 🍷

VLAAMS STOFPOTJE MET SPECULAAS

29

Traditionele rundstoofpot met een rijke saus van speculaas en bier – een smaakvolle balans tussen zoet en hartig

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met Belgische frietjes en een seizoenssalade

DESSERTS

- 🍷

BRUSSELSE WAFEL

11

Luchtige wafel met Belgische chocoladesaus en slagroom
- 🍷

BELGISCHE CHOCOLADEMOUSSE

11

Mousse van pure chocolade met Trappistkaramel en gekonfijte hazelnotens
- 🍷

SPECULOOS CRÈME BRÛLÉE

11

Crème brûlée met een vleugje speculoos
- 🍷

BELGISCHE KAASSELECTIE – SMAAK VAN ONZE TERROIR

14

Selectie van Belgische kazen met Luikse siroop

PERFECTE ZOETE AFSLUITER

- 🍷

CAFÉ GOURMAND

11

Selectie van Belgische minidesserts met koffie of thee
- 🍷

BUBBELS GOURMANDES

16

Verfijnde Belgische gebakjes met een glaasje bubbels

Kindermenu

🍷 Kaaskroket (1 st.) - 7.5

🍷 Balletjes in tomatensaus & frietjes / 🍷 Luikse balletjes & frietjes / 🍷 Spaghetti tomaat-basilicum - 10

🍷 Mini Dame Blanche / 🍷 Chocolademousse - 5

SEIZOENSSUGGESTIES

Voorgerechten

- 🍷

BELGISCHE GROENTETUIN (v)

18

Spaghetti van wortel, courgette en komkommer met basilicumcrème
- 🍷

ASPERGESOEP UIT DE POLDERS (v)

15

Fluweelzachte aspergesoep met morieljes en geroosterde hazelnoten

Hoofdgerechten

- 🍷

BAVETTE STEAK TARTAAR

29

Met de hand gesneden rundvlees, vers bereid met klassieke garnituren
- 🍷

LENTE STOEMP (v)

25

Romige aardappelpuree met seizoensgroenten, wilde champignons, krokante uitjes en hazelnootvinaigrette
- 🍷

SINT-JAKOBSSCHELPEN OP BRUSSELSE WIJZE

32

Gebakken coquilles met gebakken witloof, citrus-gembertoets en Geuze-reductie

Desserts

- 🍷

GEPOCHEERDE CONFERENCE-PEER

11

Belgische peer in Chokotoff-karamelsaus
- 🍷

PURE CHOCOLADETAART EN 'KRIEK DELIGHT'

11

Pure chocoladetaart met verfrissende krieksorbet

(v) = Vegetarisch. Als u allergieën heeft of specifieke dieetwensen, gelieve dit aan de ober te melden vóór het bestellen. Alle prijzen zijn in euro (€) en inclusief btw. Voor groepen van 8 personen of meer bieden wij heerlijke vaste menu's aan om uw ervaring vlotter en aangener te maken! Eén rekening per tafel.



We hebben samengewerkt met Klimato om u alle informatie te bieden die nodig is om duurzame keuzes te maken, met koolstoflabels die aangeven of een gerecht een zeer lage tot zeer hoge koolstofvoetafdruk heeft.

