

Les Entrées / Onze Voorgerechten

- *Croquettes aux crevettes artisanales, petite salade de saison (2 croquettes)* €14,00
Garnaalkroketten, seizoensslaaije (3 croquettes) 17,00
- *Croquettes de riz de veau, sauce au pickels* €17,00
Kroketten van kalfszweriken, pickelsaus
- *Scampi (6), sauce légèrement crémée à l'échalote et estragon* €14,00
Scampi (6), licht roomsausje, sjalotjes en dragon
- *Carpaccio façon Vieux Château* €14,00
- *Tagliata de boeuf, salade de haricots verts, asperges vertes, dressing à la ciboulette* €15,00
Tagliatta van rund, salade van groene boontjes en asperges, dressing op basis van bieaslook
- *Ceviche de maquereau, coulis de paprika, jus à base de vinaigre de sushi* €15,00
Ceviche van makreel, coulis van paprika, jus op basis van sushi azijn
- *Asperges blanches, langoustine, brioche et jeune pomme de terre* €18,00
Witte asperges, langoustines, brioche, jonge aardappeltjes

Les Plats / Onze Hoofdgerechten

- *Mignon de veau en panure noisettes et parmesan, sauce au thym* €20,50
Kalfsmignonette in een jasje van hazelnootjes en parmezaan, tijmsausje
- *Filet de boeuf, petite salade, frites maison (sauce au poivre ou champignon + 2,50 euro)* €18,00
Ossehaas, fris slaaije, frietjes (peper of champignonsaus +2,50 euro)
- *Filet de boeuf mariné au gingembre et soja, légumes croquants, pommes rissolées* €21,00
In gember en soja gemarineerd rundvlees, krokante groentjes, gebakken krieltjes
- *Noisettes d'agneau, fromage de chèvre, petit légumes de printemps, quinoa* €23,00
Lamsnootjes, geitenkaas, lentegroenten, quinoa
- *Saumon, mozzarella de bufflonne, brocoli, tomate et vanille* €21,00
Zalm, buffelmozzarella, brocoli, tomaat en vanille
- *Cabillaud, anguille fumée, asperges blanches, couscous* €23,00
Kabeljauw, gerookte paling, witte asperges, couscous