

DIGESTIEF

ESPRESSO MARTINI	10
IERSE KOFFIE whiskey	9
FRANSE KOFFIE grand marnier	9
ITALIAANSE KOFFIE amaretto	9
LIMONCELLO	5
AMARETTO	5
GRAND MARNIER	5
SAMBUCA	5
COGNAC	6

NAGERECHTEN

DAME BLANCHE	8
Met warme chocoladesaus	
CRÊPE SUZETTE	9
Met sinaasappel-karamelsaus	
CRÈME BRÛLEE	8
Met vanille ijs	
TARTE TATIN	8
Met vanille ijs	
VERWENKOFFIE	9
Koffie met verschillende verwennerijen	

WARME DRANKEN

KOFFIE	3
AMERICANO	3
ESPRESSO	3
DUBBELE ESPRESSO	3
CAPPUCCINO	3,50
LATTE MACHIATO	4
WARME CHOCOMELK	3,50
VERSE MUNTTHEE	4
VERSE GEMBERTHEE	4
THEE	3

Al onze koffie's en thee worden geserveerd met suiker, zoetstof, melk en vers gebak.



À BIENTÔT IN ONZE
BISTROT

Menu

MENU DU CHEF

SOUPE DU JOUR

-

VIANDE DE LA SEMAINE

Vlees van de week

PRISE DU JOUR

Dagvangst

-

DESSERT DU JOUR

2 gangen (voor-hoofd, hoofd-na) Dagprijs
3 gangen Dagprijs

LUNCH

Tot vijf uur.

DOUZE HEURES	15
Dagsoep, kaaskroket, uitsmijter	
DOUZE HEURES POISSON	18
Dagsoep, garnaalkroket, gerookte zalm	
TOAST CARPACCIO	14
Met truffelmayonaise en rucola	
TOAST KANNIBAAL	15
Preparé	
TOAST CHAMPIGNON	14
Uit het seizoen met knoflook	
TOAST TRUFFEL CAPRESE	14
Met burrata en rucola	
TOAST GEROOKTE ZALM	16
Met fijne sjalot	
CROQUE MONSIEUR	10
Op zh Frans	
CROQUE MADAME	12
Op haar Frans	
SALADE CAESAR	15
Gegrilde kip en spek	
SALADE GEITENKAAS	14
Honing gegratineerd met appel	
GARNAALCROQUETTES	17
Twee met cocktailsaus	
KAASCROQUETTES	14
Twee met mosterdsaus	
UITSMIJTER	12
Ham, kaas en spek	
BURGER	17
Op een brioche met Franse frites	

PATISSERIE

Tot vijf uur.

APFELSTRUDEL	6
Met ijs en slagroom	
PANNENKOEKEN	9
Poedersuiker en stroop	
PANNENKOEKEN MIKADO	12
IJs, slagroom en chocoladesaus	

BORREL

STOKBROOD MET KRUIDENBOTER	5
FROMAGES ook dessert tip	10
OLIJVEN	5

APERITIEF

APERITIF MAISON	dagprijs
PINEAU DES CHARENTES	5
PASTIS RICARD	5
PORT	6
GIN TONIC DE SAISON	dagprijs
COCKTAIL DE SAISON	dagprijs
SHIRLEY TEMPLE alcoholvrij	7
BOBBING FOR APPLES alcoholvrij	7

VOORGERECHTEN

CARPACCIO	16
Kort gegrild, truffelolie	
STEAK TARTAAR	16
63° eidooier	
COQUILLE	18
Buikspek	
TARTAAR VAN ZALM	16
Wasabi	
BURATTA	14
Tomaat	

HOOFDGERECHTEN

TOURNEDOS	32
Peper- of bearnaisesaus	
RIB-EYE	29
Peper- of bearnaisesaus	
VISPAN	26
Oostendse saus	
ZALMFILET	28
Beurre blanc	
TRUFFELPASTA	22
Romige truffelpasta	

Al onze vlees- en vishoofdgerechten worden geserveerd met Franse Frites of aardappelkroketten en seizoensgroenten.

SUGGESTION

SOUPE DU JOUR	7,50
Altijd vegetarisch	
VIANDE DE LA SEMAINE	Dagprijs
Vlees van de week	
PRISE DU JOUR	Dagprijs
Dagvangst	
DESSERT DU JOUR	Dagprijs