

FROM THE

# Raw Bar

## NORMANDISCHE OESTER

per stuk - 4  
half dozijn - 20  
dozijn - 40

## CHARCUTERIE per 40 gram

chorizo troncal - 5  
cecina de leon - 6  
capocollo segarelli - 4  
parmaham levoni - 5

## GILLARDEAU OESTER

per stuk - 5  
half dozijn - 25  
dozijn - 50

# Menu

## VOORGERECHTEN

### WITLOF SALADE

gerookte forel, ei en mandarijn

OF

### BROCCOLI SALADE (V)

ricotta, amandel en kruidencompote

## HOOFGERECHTEN

### WILDZWIJN WANGETJES

spruiten, spek en kastanje

OF

### BIETEN GNOCCHI (V)

buffelricotta en aceto balsamico

## DESSERTS

### CHEESECAKE

bastogne en bramen

OF

### SELECTIE KAAS

huisgemaakt noten-vruchtenbrood

3 GANGEN- 37

(V) Vegetarisch of vegetarisch  
mogelijk

(J) Bereid in onze Josper  
houtschool oven

Wijzigen of aanpassen van  
gerechten is helaas niet mogelijk.

Heeft u een allergie?  
Meld het ons!

## VOORGERECHTEN

**NIÇOISE SALADE**  
met Yellowfin tonijn - 16.5

**CAESAR SALADE**  
kip en ansjovis - 13.5

**STEAK TARTARE 110 GR.**  
op klassieke wijze - 15.5

**TOM KHA KAI**  
Thaise kip kokos soep - 11.5

## HOOFDGERECHTEN

**SIMMENTALER ENTRECÔTE 250 GR. (J)**  
frites en Béarnaisesaus - 38

**BOEUF BOURGUIGNON**  
runder sukade gestoofd in rode wijn jus - 32

**GEKONFIJTE EENDENBOUT**  
zuurkool, krieltjes en mosterd boterjus - 28

**BOUILLABAISSÉ**  
toast en rouille - 30

**KABELJAUW**  
prei en citroen beurre blanc - 27

## CÔTE DE BOEUF

**BLANC BLEU BELGE OP HET BOT (J)**  
**MET BÉARNAISESAUS**

VOOR TWEE (bereidingstijd 30 minuten) - 74

## ON THE SIDE

frites & mayonaise - 4.5

seizoenssalade - 4.5

*Sweet &  
Cheese*

**CHEESECAKE** bastogne en bramen - 8.5

**CHRISTINA TOSTI'S CRACK PIE** met crème fraîche-ijs - 7

**SELECTIE KAAS** huisgemaakt noten-vruchtenbrood - 9.5

CHEF

*Frank van Thiel*