

VOORGERECHTEN

Huisgemaakte Garnaalkroket 22

Slahart / kerstomaat / garnaal / tartare

Carpaccio Wagyu Klassiek 22

rucola / gedroogde kerstomaat / parmigiano reggiano / pijnboompit / truffelmayo

Vitello Tonnato 22

Gegaard kalfsvlees / rauwe tonijn / tonijnmayo

Burrata & Iberico 22

Burrata kaas / Belotta Iberico ham / gemarineerde tomaat / balsamico

Zalm Tataki 22

Zeewiersalade / komkommer / gembermayo / ponzu dressing

Karditsel Geitenkaas 22

Warme geitenkaas ui Lummen / siroop / spek / appel / walnoot / salade

HOOFDGERECHTEN

Zeetong 43

2x 250gr op de graat gebakken / tartare / salade

Mechelse Koekoek 32

Shiitake / witte wijn / room / aardappel

Taglierini Tartuffo 27* / 33

pasta / parmigiano reggiano / shiitake / verse seizoenstruffel

Steak Tartare 22* / 30

rauw rundsvlees / sjalot / kapper / augurk / ei / waldorf / mosterd

Filet Pur 39

Gesauteerde groenten / pepersaus **of** champignonroom **of** bearnaise **of** kruidenboter

Ribeye Tagliata 37

Ribeye getrancheerd / rucola / zongedroogde tomaten / parmezaan

Vol Au Vent 26

Ragout van kip / champignons / mousseline / salade

Escalope Milanese 32

Gepanneerde kalfskotelet / citroen / salade / pomme fondant

Chefs Ribs 29

24u gegaarde varkensribben / barbeque marinade / coleslaw

Steak peper 32

salade / peperroomsaus

Bistro Belge Menu

VOOR

Garnaalkroket Slahart / kerstomaat / garnaal / tartare
of
Carpaccio Wagyu rucola / gedroogde kerstomaat / parmigiano reggiano / pijnboompit / truffelmayo
of
Zalm Tataki Zeewiersalade / komkommer / gembermayo / ponzu dressing

TUSSEN

Taglierini Tartuffo pasta / parmigiano reggiano / shiitake / verse seizoenstruffel
of
Burrata & Iberico Burrata kaas / Belotta Iberico ham / gemarineerde tomaat / balsamico

HOOFD

Asperge Vlaamse Wijze mimosa van gekookt ei / boter / peterselie
of
Filet Pur Gesauteerde groenten / pepersaus
of
Zeetong op de graat gebakken / tartare / salade / citroendressing

DESSERT

Dame Blanche vanille ijs / chocotoff saus / slagroom
of
Tiramisu huisgemaakt / koffie / savouardi / Disaronno
of
Kaas Selectie van de sommelier
of
Irish Coffee

2 GANGEN	VOOR + HOOFD	59
3 GANGEN	VOOR + HOOFD + DESSERT	68
3 GANGEN +	VOOR + TUSSEN + <u>DEGUSTATIE</u>	71
4 GANGEN	VOOR + TUSSEN + <u>DEGUSTATIE</u> + DESSERT	80

Voor groepen vanaf 8 personen serveren wij enkel deze menu. Enkel voor de hele tafel te bestellen

Degustatieformule

2 gerechten per persoon = € 44

3 gerechten per persoon = €66

Huisgemaakte Garnaalkroket Slahart / kerstomaat / garnaal / tartare

Carpaccio Wagyu Rucola / gedroogde kerstomaat / parmigiano / pijnboompit / truffelmayo

Vitello Tonnato Gegaard kalfsvlees / rauwe tonijn / tonijnmayo

Burrata & Iberico Burrata kaas / Belotta Iberico ham / gemarineerde tomaat / balsamico

Zalm Tataki Zeewiersalade / komkommer / gembermayo / ponzu dressing

Karditsel Geitenkaas Geitenkaas ui Lummen / spek / appel / walnoot / salade

Steak Tartare rauw rundsvlees / sjalot / kapper / augurk / ei / waldorf / mosterd

Taglierini Tartuffo pasta / parmigiano reggiano / shiitake / verse seizoenstruffel +€ 5

Mechelse Koekoek Shiitake / witte wijn / room / aardappel

Zeetong 250gr op de graat gebakken / tartare / salade / citroen +€ 5

Filet Pur Gesauteerde groenten / pepersaus +€ 5

Ribeye Tagliata Ribeye getrancheerd / rucola / zongedroogde tomaten / parmezaan +€ 5

Bekijk zeker ook onze suggestiekaart

Sides

Frietten, Kroketten of aardappelpuree 3

Truffel frietjes met truffelmayo, parmezaan en verse seizoenstruffel 10

Caviar 10 gr Royal Belgian 23

Truffel verse seizoenstruffel 9

*Voor gezelschappen van **5 of meer personen** vragen wij om de keuze te beperken tot 4 verschillende gerechten in elke gang zowel voor à la carte als in de degustatieformule*

Allergenen: Info over allergenen op aanvraag. De samenstelling van de producten kan veranderen.

De allergenenlijst is opgemaakt n.a.v. de leveranciersinfo.

Opgelet: kruisbesmetting is niet 100% uit te sluiten.