

## ENTRÉES VOORGERECHTEN STARTERS

### CROQUETTE DE CREVETTE, CONDIMENT CITRON ET PERSIL FRIT

Garnaalkroket, citroencondiment en gefrituurde peterselie  
Shrimp croquette, lemon and fried parsley condiment

9€

18€

27€

### FONDUE AU VIEUX BRUGES TRUFFÉS, DIPPING MOUTARDE TIERENTEYN, CRUE DE RADIS ET CONCOMBRE

Kaaskroket van oud Brugge met truffel, Tierenteyn-mosterddip, rauwe radijzen en komkommer  
Fondue with truffled Vieux Bruges, Tierenteyn mustard dip, radish and cucumber

8€

16€

24€

### SALADE DE JEUNES POUSSÉS AUX MILLES GRAINES ORGANIQUES, POMME, BETTERAVE (VEGAN)

Salade van jonge scheuten en duizend organische granen, appel en rodbiet  
Organic microgreens, apple and beetroot salad

7€

14€

21€

### BURRATINA PARFUMÉE AU PIMENT D'ESPELETTE ET LÉGUMES GRILLÉS AUX FINES

Burratina met Espelette-peper en gegrilde groenten met fijne kruiden  
Burratina flavored with Espelette pepper and grilled vegetables with fine herbs

8€

16€

24€

### SCAMPIS FRITS AU CHARBON VÉGÉTAL, SAUCE KURO

Met houtskool gefrituurde scampi's met kuro-saus  
Charcoal-fried scampi with kuro sauce

9€

18€

27€

### CARPACCIO DE BŒUF FUMÉ HOLSTEIN, SALADE THAÏ

Gerookte Holstein-rundercarpaccio's, Thaise salade  
Smoked Holstein beef carpaccio, Thai salad

9€

18€

27€

## PLAT GERECHT MAIN DISH

### TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE (FROID OU MI-CUIT)

Rundstartaar à l'italienne (koud of halfgaar)  
Italian-style tartare of beef (cold or semi-cooked)

24€

### FILET AMÉRICAIN PRÉPARÉ

Bereide filet americain  
Prepared «Filet américain»

24€

### ENTRECÔTE DE BOEUF LIMOUSIN, SAUCE POIVRE VERT, SALADE, FRITES

Limousin (Fr) ribeye, groene-pepersaus, salade, frieten  
Limousin (Fr) sirloin steak, green peppercorn sauce, salad, French fries

31€

### SAUMON EN CROÛTE DE GRAINES, MOUSSELINE DE BINTJES AU WASABI ET LÉGUMES WOK

In een granenkorst gegaarde zalm, bintjesmousseline met wasabi en wokgroenten  
Seed-crusted salmon, mousseline of bintje potato and wasabi, stir-fried vegetables

27€

### FISH & CHIPS SAUCE TARTARE

Fish & chips met tartaarsaus  
Fish & chips with tartar sauce

24€

### TAJINE DU PÊCHEUR AUX LÉGUMES GRILLÉS (PÊCHE DURABLE)

Visserstajine met gegrilde groentjes (duurzame vis)  
Fisherman's tagine with grilled vegetables (from sustainable fisheries)

25€

### WOK DE LÉGUMES, NOUILLES DE BLÉ ET BASILIC THAÏ

Groentewok, tarwe-noedels en Thaise basilicum  
Vegetable stir-fry, Thai basil wheat noodles

24€

## SUGGESTIONS | SUGGESTIES

### AUBERGINE BRÛLÉE, HALLOUMI AU PARFUM D'ORIENT ET FINES HERBES

Gebrande aubergine, Halloumi met oosterse geur en fijne kruiden  
Burnt eggplant, Halloumi with an oriental aroma and fine herbs

24€

### POULPE À LA PLANCHA, CRÉMEUX DE HOUMOUS, SAUCE CHIMICHURRI

Octopus van de plancha, romige hummus, Chimichurri-saus  
Grilled octopus, creamy hummus, Chimichurri sauce

28€

### COUCOU DE MALINES FARCÉ DE SCAMORZA, MOUSSELINE DE PETITS POIS, JUS AU POIVRE

Mechelse koekoek gevuld met scamorza, doperwtjesmousseline, pepersaus  
Mechelen chicken stuffed with scamorza, pea mousseline, pepper sauce

28€

### TOFU MARINÉ AU SOJA, PETIT POIS, BOULGOUR ET SAUCE CHIMICHURRI (VEGAN)

Gemaakte tofu in sojasaus, doperwtjen, bulgur en Chimichurri-saus  
Marinated tofu in soy sauce, peas, bulgur, and Chimichurri sauce

24€

## DESSERTS DESSERTEN

### CRÈME BRÛLÉE

Crème brûlée  
Crème brûlée

9€

### PAVLOVA AUX FRUITS ROUGE

Pavlova met rode vruchten  
Pavlova with red fruits

11€

### TARTARE DE MANGUE, ANANAS, CRÈME DE YAOURT AU BASILIC THAÏ ET ÉCLAT DE MERINGUE

Mangotartaar, ananas, yoghurtroom met Thaise basilicum en meringue  
Mango and pineapple tartare, Thai basil flavoured yoghurt cream, meringue

9€

### DAME BLANCHE AU CHOCOLAT CHOKOTOFF OU CARAMEL BEURRE SALÉ

"Dame blanche" met Chokotoff-chocolade of gezouten boterkaramel  
"Dame blanche" with Chokotoff chocolate or salted butter caramel

10€

### FONDANT AU CHOCOLAT NOIR ET GLACE VANILLE

Zwarte chocoladefondant en vanille-ijs  
Dark chocolate fondant and vanilla ice cream

11€