

SUGGESTIONS - SUGGESTIES

Entrées - Voorgerechten:

<i>Scampis à l'estragon, champignons et lardons</i>	14,90 €
<i>Scampi's met dragonroom, champignons et spekjes</i>	
<i>Os à moelle au sel de guérande</i>	12,90 €
<i>Beenmerg met zout van guérande</i>	
<i>Gambas rôties au saveurs d'ail et romarin</i>	16,90 €
<i>Gegrilde gamba's met lookboter en romarin</i>	
<i>Cuisses de grenouilles au beurre d'ail persillé</i>	14,90 €
<i>Kikkerbiljetjes met lookboter en peterselie</i>	

Plats - Hoofdschotels:

<i>Jambonneau à la crème de meaux</i>	18,90 €
<i>Schenkel met mosterdroom</i>	
<i>Noix d'entrecôte Holstein +- 350 Gr. grillée</i>	24,90 €
<i>Entrecôte Holstein +- 350 Gr. Gegrild</i>	
<i>Aile de raie aux câpres</i>	24,90 €
<i>Ray vleugel met kappertjes</i>	
<i>La brochette d'agneau à l'italienne</i>	28,90 €
<i>Italiaanse lamskebab</i>	
<i>Le carré d'agneau et sa sauce aux herbes</i>	32,90 €
<i>De lamsrack en zijn kruidensaus</i>	

Dessert - Nagerecht:

<i>Pain perdu aux poires caramélisées et cannelle</i>	8,90 €
<i>Verloren brood met gekarameliseerde peren</i>	
<i>Glace vanille, meringue et advocaat</i>	8,50 €
<i>Vanille-ijs, meringue en advocaat</i>	

Vin du Patron - Huiswijn:

<i>Vin de Bourgogne 'La Pépité'</i>	<i>75 cl</i>	<i>25,90 €</i>
<i>Rouge 2015 - Blanc 2016</i>		
<i>Rood 2015 - Wit 2016</i>		