SHARING & STARTERS

Huisbereide garnaalkroketten, rouille (2 stuks)	23
Bouchotmosseltjes, gember, limoenblad, kokos	21
Irish Mór oester, sjalotvinaigrette (per stuk)	5
Huisbereide paté van wild, kweepeer, lardo en zwarte look (2 stuks)	18
Gerookte hertencarpaccio, compote van dadels en pruimen	19
Tartaar van rode biet, geitenkaas en hazelnoot	26
Pulpo, chorizo, geroosterde paprika en kokosboontjes	29
Duo van Franse Sint-Jacobsvrucht Warm: gebakken bloemkool, miso Koud: zeewier, appel	34
Consommé van bosduif, boschampignons en toast Diablotin	18

HOOFDGERECHTEN

VISGERECHTEN

Zeetong meunière, salade, frietjes, tartaarsaus	dagprijs
Paling in 't groen, brood of verse frietjes gebakken in ossewit	41

VLEESGERECHTEN

Bavette van rund, salade, verse frietjes gebakken in ossewit béarnaise- of pepersaus	35

WILD

Op karkas gebakken fazant, jagerssaus, savooikool, vol-au-vent van de boutjes (per 2 personen)	72
Hazenfilet “Arlequin”, schorseneren, stro-aardappel, boschampignons	48

PASTA

Paccheri, pompoen, pecorino en hazelnootboter	33

NAGERECHTEN

Dame Blanche	16
Crème brûlée van mango	15
Kolonel, citroensorbet, vodka, munt	12
Kazen van Maggie, 3 stuks / 5 stuks	13 / 19
Tarte Tatin, pumpkin spice	16

AFTER DINNER DRINKS

Huisgemaakte limoncello	11
Artisanale Amaretto Casoni, sinds 1814	12
Sambuca Casoni	11
Grappa di Barolo Riserva - Fontanafredda	12
Elixir d’Anvers	9
Espresso Martini	15
Irish Coffee & sterke koffies	14
Dalva Tawny Port - 30 Years Old	25
LOUCID Nightcap (alcoholvrij digestief)	11
LOUCID, gemberbier, limoen (mocktail)	15

Hebt u allergieën of intoleranties? Onze medewerkers staan u graag te woord.

Wij vragen u vriendelijk om vanaf 6 personen uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel. Zodoende kunnen wij voor een vlot verloop zorgen voor alle gasten.