

# Voorgerechten

Rund **carpaccio** - Charolais -

klassieke afwerking

€ 23,00

Handgesneden **tartaar van zalm** -

komkommer - mierikswortel - eidooier

€ 24,00

**Kikkerbilen** - kruidenboter - tuinkruiden

€ 17,00

Smeusje van (gerookte) **zalm**

€ 22,00

Ambachtelijke **Kroketten** - 2 stuks

(V) Kaas: € 17,50

Garnaal: € 23,00

*Allergenen info ? Vraag het ons ! De Samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.*

*Voor een vlot verloop, graag maximaal 4 gerechten / tafel.*

# Hoofdgerechten:

Per 2 personen

La **belle Flamande** Kip - Op hooi gerookt - zelfgemaakte kroketten - kropsla - jus van morille ( 30 min ) € 23,00 p.p.

**Côte à l'os** - Wit Blauw Belgisch per 2 pers. (1,2 kg) (40 min). - € 37,50 p.p

## Mossel weertje!

Mossel **Natuur** € 31

Mossel **Witte Wijn** € 33,50

Mossel **Room & Look** € 33,50

Mossel met **Ricard** € 35

Onze mosselen komen van bij Premier, het mossel boerderijtje.

*Allergenen info ? Vraag het ons ! De Samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.  
Voor een vlot verloop, vraag maximaal 4 gerechten / tafel.*

*Mayonaise of cocktailsaus ? € 1,00.*

# Hoofdgerecht:

## De klassiekers

**Paling** in 't groen - handgesneden frieten  
€ 37,00

**Zeetong** meunière - verse tartaarsaus -  
handgesneden frieten € 44,00

Gebraiseerde - **Wangen** - Lichtgegaard in  
Malheur 12 - Verse Kroketten € 26,00

Huisgemaakte **Vol-au-vent** - handgesneden  
frieten € 26,00

Pasta **Vongole** € 27,00

(V) **Linguini** - Spinazie - Look - kerstomaten -  
Parmezaan € 25,00

Smoked **Ceasar's salad** - Kip - Parmezaan  
€ 26

(V) Gegrilde **Berloumi\* salade** - watermeloen -  
Romeinse salade - tomaat - granaatappel  
€ 24,00

\* Bedoel je niet Haloumi ? Neen hoor! We Berloumi  
is een grillkaas uit Berlare. Elke seizoen krijgt zijn  
eigen touch. Deze lente: Chilipeper en munt.

Allergenen info ? Vraag het ons ! De Samenstelling van onze  
gerechten kan wijzigen.  
Voor een vlot verloop, graag maximaal 4 gerechten / tafel.

Mayonaise of cocktailsaus ? € 1,00.

# Hoofdgerechten:

## Chef's selectie van vlees

Onze chef heeft voor u een mooie selectie vlees geselecteerd. Bovendien, steken we ons gegrilde vlees ook in de **BBQ EGG**, hierdoor krijgt het vlees een unieke smoked **flavour**. Indien u dit liever **niet** heeft, gelieve dit te vermelden bij de bestelling.

### Handgesneden **rundstartaar** € 27,00

Versneden van rundsbavette van Agnus afkomstig uit Ierland.

### **Steak** - graangevoederd (250 gr) € 28,50

Doordat deze runderen graan worden gevoederd, krijgt het vlees een heerlijke marmering.

### Entrecôte - **Rubia Gallega** - 4 weken gerijpt (340 gr) € 42,00

Het Spaanse rundsvlees Rubia Gallega staat bekend om zijn mooie **marmering en karakteristieke, kruidige smaak**. Runderen wordt pas na twee tot soms zelf zeven jaar geslacht. Zo proef je het goede leven van het dier dat vrij op de flanken van de bergen staat te grazen.

### Ribeye - **Ierse Agnus** (340 gr) € 35,00

De naam RibEye is afgeleid van het 'oogje' vet midden in het vlees. Het is mals vlees met **goed dooradering, wat extra smaak** geeft. Een stuk vlees zeer geschikt voor de green Egg. Het geheim van de Ierse runderen is dat zij een groot deel van het jaar buiten leven waardoor 90 % van hun dieet bestaat uit gras. Dit zorgt voor een intense smaak.

### **Paarden filet pur** (250 gr) € 32,00

Het vlees van paard is **mager, zeer rijk aan ijzer en zoeter** dan rundsvlees. Wordt altijd rosé geserveerd en een bruin bier (Malheur 12) hierbij is aangeraden.

Geserveerd met handgesneden frieten, salade en verse sauzen: Béarnaise, Pepperroom, Champignon of Blackwell saus.

Mayonaise of cocktailsaus ? € 1,00.

\* Blackwell is een frisse Britse saus op basis van Pickles.