

MENU D'HIVER € 27,50

CARPACCIO DE BOEUF

Flinterdun gesneden ossenhaas met kappertjes en Parmezaanse kaas
Very thin slices of beef with capers and Parmesan cheese

of

COEUR D'ARTICHAUT FARCI AUX CHAMPIGNONS

Artisjokharten gevuld met gebakken champignons, ui en peterselie
Artichoke hearts stuffed with fried mushrooms, onion and parsley

of

SALADE NICOISE

Salade met tonijn, ei, tomaat, komkommer, ui, olijven en ansjovis
Salad with tuna, egg, tomatoes cucumber, onion, olives and anchovies

POISSON DU JOUR

Vis van de dag

Fish of the day

of

MÉDAILLONS DE VEAU, SAUCE ROQUEFORT

Kalfsoesters met Roquefortsaus

Veal with Roquefort sauce

of

MAGRET DE CANARD

Eendenborst met sinaasappel-portsaus

Filet of duck with orange-port sauce

of

MÉDAILLONS DE CHEVREUIL

Hertenbiefstuk met bosbessensaus

Venison with blueberry sauce

PROFITEROLLES

Met vanille ijs gevulde soesjes en warme chocoladesaus

Puffs filled with ice cream and hot chocolate sauce

of

CRÈME BRULÉE ROYALE

Crème brûlée gemaakt met koffielikeur

Crème brûlée made with coffee liqueur

of

PLATEAU DU FROMAGE

Kaasplateau met diverse kazen

Cheese platter with various kinds of cheese