



MENU - AMUZEE-VOUS

€ 68

1/2 LAUWE KREEFT | 1/2 HOMARD TIEDE
fris slaatje | vinaigrette van kreeftencoulis
salade de saison | vinaigrette au coulis d'homard
+
ZONNEVIS / ST PIERRE
met / avec beure blanc | puree
of/ou
SUGGESTIE van het moment
SUGGESTION du moment
+
DESSERT

Bij de sharing menus worden de voorgerechten gedeeld (min. 2 pers.)

Avec les menu sharing on partage les entrees (min. 2 pers.)

SHARING menu

€ 58 p/p

3 x CHEF'S TAPA'S om te delen / à partagez
+
ZONNEVIS / ST PIERRE
met / avec beure blanc | puree
of/ou
SUGGESTIE van het moment
SUGGESTION du moment
+
DESSERT

KREEFTEN menu

€ 78 p/p.

1/2 LAUWE KREEFT | 1/2 HOMARD TIEDE
fris slaatje | vinaigrette van kreeftencoulis
salade de saison | vinaigrette au coulis d'homard
+
1/2 GESTOOMDE KREEFT | 1/2 HOMARD cuit à la vapeur
beurre blanc van truffel | verse tagliatelle
beurre blanc aux truffes | tagliatelles fraîches
of/ou
1/2 GEGRILDE KREEFT | 1/2 HOMARD GRILLE
koningskruid en koriander | rijst
basilic et coriandre | riz
+
DESSERT

SHARING menu - DELUXE

€ 68 p/p

3 x CHEF'S TAPA'S om te delen / à partagez
+
1/2 GESTOOMDE KREEFT beurre blanc van truffel | verse tagliatelle
1/2 HOMARD cuit à la vapeur beurre blanc aux truffes | tagliatelles fraîches
** ook alle ander bereidingen van kreeft / aussi les autres versions de l'homard*
of/ou
LIMOUSIN dunne lende / contre filet
bearnaise of/ou pepersaus / sauce au poivre | frietjes / frites
+
DESSERT



Lunch

tapa
hoofdgerecht
dessert

€30

*niet op zondag
*pas le dimanche

Kelderrestjes

ciders

Blackstock Bhuda

kafir - bergamot

€7,5

Blackstock Wild Tree Hoppy

Spanje - Rioja - Tempranillo, Grenache

€7,5

bier

Kriek Liefmans

€4,5

Non Alcohol

Abavas sparkling Lavender Rhubarb

0%: sprankelende elegante lavendel rabarberdrank uit Letland.

Perfecte aperitief en NA alternatief voor champagne of schuimwijnen.

€26

Mocktails

Rabarber | venkel

Het zoetzure van rabarber en de anijstoets van venkel passen perfect bij zeevruchten, zilte gerechten en dessert.

Basilicum | vlierbloesem

Deze mocktail op basis van limoen, basilicum en vlierbloesem brengt een elegante balans tussen zoet en zuur. Perfect bij salades, lichte gerechten en desserts.

Grapefruit | Vanilla

Dit ultieme aperitief schudt je smaakpapillen wakker met de frisse bitter van roze pomelmoes, aangevuld met een vleugje vanille, framboos en roze peper. Deze mocktail is de perfecte start van een heerlijke maaltijd, maar past ook uitstekend bij witte vis. Geniet van een apéro waar gedurfde en verfijnde smaken samenkomen en elke slok leidt naar iets bijzonders.

Rhubarbe | fenouil

Le goût aigre-doux de la rhubarbe et la touche anisée du fenouil se marient parfaitement avec les fruits de mer, les plats salés et les desserts

Basilic | fleur de sureau

Ce mocktail à base de citron vert, basilic et fleur de sureau apporte un équilibre élégant entre le sucré et l'acide. Parfait avec des salades, des plats légers et des desserts.

Grapefruit | Vanilla

L'apéritif zesté idéal pour éveiller vos papilles — l'acidité du pamplemousse rose se mêle ici à de séduisantes touches de vanille, de framboise et de poivre rose. Prélude parfait à un repas mémorable, il se marie également à merveille avec du poisson blanc. Imaginez une soirée où des notes audacieuses s'harmonisent avec des nuances raffinées, ouvrant la voie à une expérience sensorielle des plus savoureuses.

Suggesties