

# Menu du jour

06/07

€ 52,00

## Entrée

Tartare d'Asperges Vertes,  
Scampis Cuits et Coriandre

Groene Asperges Tartaar  
met Scampis en Koriander



## Plats

Filet de Lieu Noir, Coulis de  
Poivrons Rouges, Riz Sauvage et  
Emincés de Fenouil

Koolvisfilet met Rode Paprikas  
Coulis, Wilde Rijst en Venkel



Filet de Canette à la Fraise  
Pommes de Terre Grillées et  
Légumes de Saison

Eendenborst met Aardbeien Saus,  
Gegrilde Aardappelen en Seizoen  
Groenten



Gratin d'Aubergines  
et Coulis de Tomates-Basilic

Gegratineerde Aubergine met  
Tomaten-Basilicum Coulis



## Dessert

Sablé Citron Meringué

Citroen Schuimgebak



## Apéritifs



Gin, Campari,  
Apricot Brandy,  
Jus d'orange € 10,50



Rhum cubain, Fruit de la  
passion, Citron vert, Menthe,  
Eau gazeuse € 13,00
















Végétarien/ Vegetarisch



Produits locaux/ Lokale producten

# Liste des allergènes

- 1) Gluten, Gluten: 
- 2) Crustacés, Schaaldieren: 
- 3) Oeufs, Eieren: 
- 4) Poissons, Vis: 
- 5) Arachides, Pinda's (aardnoten): 
- 6) Soja, Soja: 
- 7) Lait/lactose, Melk/lactose: 
- 8) Fruits à coques, Schaalvruchten: 
- 9) Céleri, Selder: 
- 10) Moutarde, Mosterd: 
- 11) Graines de sésame, Sesamzaadjes: 
- 12) Sulfites, Sulfieten: 
- 13) Lupin, Lupine: 
- 14) Mollusques, Weekdieren: 