

Menu du jour

31/10

€ 52,00

Entrée

Tranche de Terrine de Marcassin,
Confit d'Oignons et Mesclun
au Balsamique

Jong Everzwijn Terrine met Uien
Konfijt en Mesclun met Balsamico



Plats

Filet de Merlu, Sauce Moutarde
Riz Parfumé à l'Ail
et Légumes Julienne

Heek Filet met Mosterd Saus
Geparfumeerde Rijst met Knoflook
en Groenten Julienne



Pavé de Veau, Sauce Thym-
Romarin, Légumes Curry et
Pommes de Terre Grillées

Kalfs Steak met Tijm-Rozemarijn
Saus, Groenten-Kerrie en Gegrilde
Aardappelen



Risotto aux Champignons,
Parmesan et Huile de Truffes

Risotto van Champignons,
Parmezaanse en Truffelolie



Dessert

Crème Brûlée à la Vanille

Crème Brûlée van Vanille



Apéritifs



Le Silva

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



Octobre Rose

Vodka, Crème de cassis,
Schweppes Indian Tonic
€ 11,00
















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: 