

# Menu du jour

01/11

€ 52,00

## Entrée

Carpaccio de Boeuf, Roquette,  
Parmesan et Vinaigrette Italienne

Runder Carpaccio, Rucola,  
Parmezaanse en Italiaanse  
Dressing



## Plats

Filet de Bar au Beurre de Câpres  
Fettuccini au Pesto  
et Légumes au Gingembre

Zeebaarsfilet met Botersaus van  
Kappertjes, Fettuccini met Pesto  
en Groenten met Gember



Steak de Marcassin,  
Sauce Pleurotes, Chicon Braisé  
et Pommes Grenailles

Steak van Jong Everzwijn met  
Oesterzwammen Saus, Gebraden  
Witloof en Krieljes



Canelonni Ricotta-Epinards,  
Sauce Crème-Tomates

Ricotta-Spinazie Canelonni  
met Roomsaus van Tomaten



## Dessert

le Truffon et Crème Anglaise

Truffon met Vla



## Apéritifs



### Le Silva

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



### Cosmopolitan

Vodka, Cointreau, Jus de  
citron vert, Jus de  
cranberry € 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: 