

Menu du jour

13/02

€ 52,00

Entrée

Scampis à l'Armoricaine

Scampis op Armoricaine Wijze



Plats

Dos de Saumon cuit sur Peau
Sauce aux Câpres
et Lit de Julienne de Carottes


op zijn Huid Gebraden Zalmrug
Kappertjessaus, op Wortelen Julienne



Carré d'Agneau,
Sauce à la Bière Brune
Gratin Dauphinois à la Truffe

Lams carré met Donkerbier Saus,
Gegratineerde Dauphinois met
Truffel



 Fettuccini aux Pleurotes
et Copeaux de Parmesan

Fettuccini met Oesterzwammen
en Parmezaanse



Dessert

Trio au Chocolat
et Crème Anglaise

Chocolade Trio Gebak met Vla



Apéritifs



Le Silva

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



Strawberry Crush

Fraises écrasées, Soda
et Gin € 11,50
















Pom'One Fraise

Apéritif sans-alcool : Jus
de pommes et fraises
pétillant € 5,00

 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: 