

## A LA CARTE

Vooraf	Hapje	VG	HG
Bretoense oester n°3/per stuk.	€ 3,9		
Ganzenleverterrinen met brioche.	€ 13		
Tête Pressée van kalf met pickles.*	€ 8		
Mosselsoepje met olijvenbrioche *	€ 8		
Paté van wolvarken met groenloof. *	€ 8		
Kip, peterselie en witte boon. *	€ 8		
 <b>Holsteinrund van Bart Lonneville, Vivenkapelle.</b> <b>Melkkoe met intense smaak en zachte structuur door de vele beweging.</b>			
Sashimi van de mignon, wortelcrème en witloofscheuten.		€ 19	
Bavette (1 pers) of entrecote (per 2 pers), geroosterd, groenloof, risotto met waterkers en walnoot.			€ 36
 <b>Grondwitloof van de Krulstaartheve, Moerkerke.</b> <b>Grondwitloof waar de Belgen trots op zijn.</b>			
Met gember gebraiseerd witloof, gnocchi met oesterzwam en salade van witloofscheuten met waterkers.		€ 18	€ 28
 <b>Mangalica van Alex Vermeulen, "Art of Nature" , Merksplas.</b> <b>Varkens zoals vroeger: buitenloop, gevarieerde voeding en geduld.</b>			
Uitzonderlijke kotelet, stoemp van spruitjes, puree, zoetzure wortel met "kaantjes".			€ 29
Bloedworst, bladerdeeg, mispel, varkenskop en peterseliewortel.		€ 19	€ 30
 <b>Belgische visserij.</b> <b>Op verantwoorde manier gevist door onze helden op zee.</b>			
Inktvis, krokante bloemkool en brioche met shiitake.		€ 20	€ 32
Grietbot, op z'n geheel gekonfijt in olijfolie, cannelloni met warmmoes en mosseltjes.			€ 33
Coquilles, gebakken, schorseneren, zurkel en olijfoliemousseline met dragon.		€ 19	€ 35

# MENU'S

## Proeverij voorgerecht

Voorgerecht bestaande uit drie kleine gerechten,  
om te delen gekozen door Pieter.  
(enkel te combineren met een à la carte hoofdgerecht)

€ 28/pp

## Proeverij menu

Twee voorgerechten en een hoofdgerecht,  
om te delen gekozen door Pieter.

€ 49/pp

## Weeklunchelke werkdag 's middags

1 vooraf\* naar keuze  
plus hoofdgerecht van de dag.

€ 30

# A LA CARTE VERWENNERIJ

## Niet té, maar wel zoet en luchtig

Stuk van de chocoladetaart met peer en speculaaskruiden. € 7

Gelakte kaneelbrioche met gekonfijte ananas  
en parfait met rozemarijn. € 12

2 mellow cakes met steranijs en vijg. € 4

## Niet té, maar wel rijp en smeug

Kaasbordje: 3 Belgische boerenkazen,  
rogge-krentenbrood met gekarameliseerd witloof. € 11

Indien men enkel voorgerecht neemt, wordt € 3 extra aangerekend.  
WIFI: klanten TP: hoofdvlees