

## 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		

### **Holsteinrund van Bart Lonneville, Vivenkapelle.**

**Melkkoe met intense smaak en zachte structuur door de vele beweging.**

Huisgedroogd,  
kastagnezwam, gnocchi en gepofte sjalot. € 20 € 36

Entrecote gebakken in boerenboter,  
groenloof en risotto met waterkers en walnoot. € 36

### **Grondwitloof van de Krulstaartheve, Moerkerke.**

**Grondwitloof waar de Belgen trots op zijn.**

Stoemp van witloof en koolzaad,  
rauw geroosterd witloof en gebakken kervelwortel. € 28

### **Mangalica van Alex Vermeulen, "Art of Nature" ,Merksplas.**

**Varkens zoals vroeger: buitenloop, gevarieerde voeding en geduld.**

Uitzonderlijke kotelet,  
huisbereide choux croute, puree met huisgedroogd spek. € 29

Bloedworst,  
bladerdeeg, mispel, varkenskop en peterseliewortel. € 19 € 30

### **Belgische visserij.**

**Op verantwoorde manier gevist door onze helden op zee.**

Grietbot, op z'n geheel gekonfijt in olijfolie,  
cannelloni met warmmoes en mosseltjes. € 33

Coquilles, gebakken,  
schorseneren, zurkel en groene kool. € 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

## Weeklunch elke 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