

Suggestions du Mois Suggesties van de Maand

Nos Salades - Onze Slaatjes

- *Salade Niçoise* 14,95
- *Salade César / Caesar Salade* 14,95
- *Salade Boeuf Thaïe / Thaise Rundersla* 15,95
- *Salade Italienne / Italiaanse Sla* 15,95

Nos Entrées - Onze Voorgerechten

- *Le Carpaccio de Melon au Jambon de Parme* 15,95
Carpaccio van Meloen met Parmaham
- *Les Gambas à l'Ail et sa Polenta Grillée* 16,95
Gamba's met Look en Gegrilde Polenta
- *Le Carpaccio de Poulpe à la "Galicienne" et son Pimenton* 15,95
Carpaccio van Inktvis op "Gallicische" Wijze met Pimenton

Nos Viandes - Onze Vleesgerechten

- *La Fricassée de Volaille et Scampi au Curry Léger et ses Linguini* 22,95
Fricassee van Gevogelte en Scampi met Zachte Curry en Linguini
- *Les Médailles de Filet Pur de Porc aux Nectarines, Sauce Anisée* 22,95
et ses Pommes Rôsti / Medaillons van Varkens Filet Pur met Nectarines Anijssaus en Rôsti
- *La Tagliata de Boeuf - Crème de Parme - Roquette et Tomate Balsamique* 24,95
Pommes Grenailles / Tagliata van Rund - Parmacrème - Raketsla en Balsamico Tomaat - Krielaardappelen
- *Les Rognons de Veau - Moutarde et Estragon - Pommes Croquettes* 18,95
Kalfsniertjes - Mosterd en Dragon - Aardappelkroketten
- *La Côte à l'Os Angus Beef (1,2 kg - 2 cvts), Frites et Salade* pp 28,95
De Côte à l'Os Angus Beef (1,2 kg - 2 pers.), Frieten en Sla pp

Nos Végétariens - Onze Vegetarische Schotels

- *La Burrata – Tomates Cerises Confites – Huile d’Olive et Basilic Frais* 14,95
Burrata – Gekonfijte Kerstomaten – Olijfolie en Verse Basilicum
- *Les Cannelloni à la Ricotta et aux Épinards et sa Crème au Pesto* 14,95
Cannelloni met Ricotta en Spinazie met Pestocrème

Nos Poissons - Onze Visgerechten

- *Les Filets de Rougets, Mozzarella, Tomates Séchées, Galette de P. de Terre* 24,95
Sirop à l’Orange et Crème Balsamique / Filets van Rode Barbeel, Mozzarella
Gedroogde Tomaten, Aardappelschijfje, Sinaasappelsiroop en Balsamico Crème
- *Le Coeur de Cabillaud à “l’Ostendaise” et ses Pommes Duchesse* 27,95
Kabeljauwhaasje op “Oostendse” Wijze met Hertoginnen Aardappelen
- *Le Fishburger “Maison”, Sauce Tartare, Frites et Salade* 16,95
“Huisgemaakte” Fishburger, Tartaarsaus, Frieten en Sla
- *La Sole “Meunière”, Frites et Salade* 27,95
Tong op “Molenaarswijze”, Frieten en Sla

Nos Desserts - Onze Desserten

- *Le Nougat Glacé – Coulis et Fruits Rouges de Saison* 8,95
Ijsgekoelde Noga – Coulis en Rode Seizoensvruchten
- *Le Carpaccio d’Ananas et sa Boule de Glace Vanille de Madagascar* 8,95
et Crème Caramel
Ananascarpaccio met een bolletje Vanillijs uit Madagascar en Crème Karamel
- *Le Café Gourmand* 8,95
De Verwenkoffie

Bon Appétit
Smakelijk Eten

Menu du Mois

Menu van de Maand

Amuse Bouche - Amuses

Entrées aux Choix - Voorgerechten naar Keuze

- *Les Cannelloni à la Ricotta et aux Épinards et sa Crème au Pesto*
Cannelloni met Ricotta en Spinazie met Pestocrème
- *Le Carpaccio de Melon au Jambon de Parme*
Carpaccio van Meloen en Parmaham

Plats aux Choix - Schotels naar Keuze

- *Les Medaillons de Filet Pur de Porc aux Nectarines, Sauce Anisée et ses Pommes Rôsti*
Medaillons van Varkens Filet Pur met Nectarines, Anijssaus en Rôsti
- *Les Filets de Rougets, Mozzarella, Tomates Sèchées, Galette de Pommes de Terre*
Sirop à l'Orange et Crème Balsamique
Filets van Rode Barbeel, Mozzarella, Gedroogde Tomaten, Aardappelschijfje
Sinaasappelsiroop en Balsamico Crème

Desserts aux Choix - Desserten naar Keuze

- *Le Carpaccio d'Ananas et sa Boule Vanille de Madagascar et Crème Caramel*
Ananascarpaccio met een Bolletje Vanilleijs van Madagascar en Crème Karamel
- *Le Nougat Glacé, Coulis et Fruits Rouges de Saison*
IJsgekoelde Noga, Coulis en Rode Seizoensvruchten

€ 35,00 pp

