

# SPIJSKAART - A LA CARTE

## VOORGERECHTEN

## ENTREES

Soep van dag - Potage du jour .....	7.50
Velouté van pastinaak, wortelen en basilicum - Velouté de panais, carottes et basilic .....	12.00
Velouté de potimarron & crème de châtaignes	
Huisgemaakt wildvlees terrine en augurken - Terrine de gibier et cornichons, le tout fait maison .....	14,00
Pannetje van gratineerde mosselen met prei - Gratin de moules aux poireaux .....	14.00
De garnalen kroketten - Les croquettes de crevettes grises .....	18.00
Carpaccio van rundvlees "Rossini" - Carpaccio de bœuf "Rossini" .....	19.00
Gebakken Sint Jakobsschelpen, knolselderij puree met saffraan en blanke boter "Nantais" .....	19,00
Poêlée de coquilles St Jacques, mousse de céleri rave, safranée et beurre blanc nantais	
Gerookte extra zachte Schotse zalm - vers huis gesneden .....	23.50
Saumon fumé écossais extra-doux - tranché à la minute	

## HOOFDGERECHTEN

## PLATS

Victoriabaarsfilet, "Duglere" saus, aardappelpuree .....	19,00
Filet de bar Victoria, sauce Dugléré, purée de pommes de terre	
Gegrilde zalm, gebakken groenten, Béarnaise saus .....	25.50
Saumon grillé, sauce béarnaise, haricots verts et pommes de terre grenailles	
Gebakken Zeetong (300gr) met frietjes - La sole (300gr) Meunière, frites .....	33.00
Slaatje van wilde garnalen en gerookte Zalm - Salade de crevettes sauvages et saumon fumé .....	24,00
Verse tagliatelle met wilde garnalen, blokjes tomaten en verse kruiden pesto.....	24,00
Tagliatelles fraîches aux crevettes sauvages, tomates concassées et pesto d'herbes fraîches	
Wild ragout op Ardense wijze - Civet de gibier à l'ardennaise.....	19,00
Fazant op Brabantse wijze, "Fine Champagne" saus en gebakken aardappelen.....	25,50
Faisan à la brabançonne, sauce Fine Champagne, pommes rissolées	
Hazenrug "Harlekijn" saus, appel en veenbessen en puree van knolselderij .....	25,50
Râble de lièvre sauce "Arlequin" pomme et airelles, purée de céleri rave	
Filet van hinde "Grand Veneur" en herfst garnituur .....	33,00
Filet de biche "Grand Veneur" et sa garniture automnale	
Rundsteak gegrild (Irish beef) - Pavé de bœuf (Irlande) +/- 250 gr .....	19.80
Cuberoll "Irish beef" +/- 300 gr (noix d'entrecôte) - met saus naar keuze - sauce au choix .....	33,00

De garnituren: peperroomsaus - archiduc - béarnaise - roquefort - vleesjus - frietjes - natuuraardappeltjes - kroketjes  
Gemengde sla 4.50 - Gratin dauphinois 5.50 - Groentenkrans 7.50

Les garnitures: sauce poivre crème - archiduc - béarnaise - roquefort - jus de cuisson - frites - pommes nature - croquettes  
Salade mixte 4.50 - Gratin dauphinois 5.50 - Bouquetière de légumes 7.50