

RESTO DUO

ONLY GOOD FRESH FOOD

VOORAF.



Garnaalkroketten

Smeuige kroketten met hand gepelde grijze garnalen en een knapperig slaatje - 21,00

Kaaskroketten

Hartige kaaskroketten met een knapperig slaatje - 19,00

Rundscarpaccio

Gesneden van Belgisch Wit Blauw met mosterbladsla, shiitaké, wasabimayo en crumble van parmezaan - 21,00



ERBIJ.



Huisgemaakte sauzen

Bearnaise - paddenstoelen - peperroom - kruidenboter - 4,50

Groenten

Koude seizoenssalade - 6,50
Warme groenten - 7,50

Patatetcetera

Verse frieten - kroket - puree - krieltjes in kruidenboter - gefrituurd zoete aardappel - verse tagliatelle - 3,50



KLASSIEKERS.



Filet Pur

250 gr Belgisch Wit Blauw geserveerd met een seizoenssalade en verse frietjes - 37,50



Rib Eye

400 gr, 21 dagen gerijpt geserveerd met een seizoenssalade en verse frietjes - 38,50

Spare Ribs "van de Chef"

Gemarineerde wortelsalade, amandel, huisbereide BBQ saus en verse frietjes - 27,50

Huisbereide steak tartaar

Truffelmayonaise, knapperig slaatje en verse frietjes - 26,00

Krokant gebakken kalfszwezerik

Tartaar van artisjok met pommes dauphine en een romige mosterdsaus. - 38,00

Vol au vent

Boterzachte kip | kruidige kalfsgehaktballetjes | bladerdeeg | hollandaisesaus — 26 €
Royale met kalfszwezerik — 38 €

Noorse Zalmfilet

Met warme groenten, bearnaisesaus en verse frietjes - 29,00

Zeetong meunière (500-600g)

Klassiek bereid in hoeveboter, met een fris slaatje, frietjes en een botersausje - Dagprijs



ÉÉN REKENING PER TAFEL

Om een vlotte service te garanderen vragen wij u om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 5 voor- en 5 hoofdgerechten.

RESTO DUO

ONLY GOOD FRESH FOOD

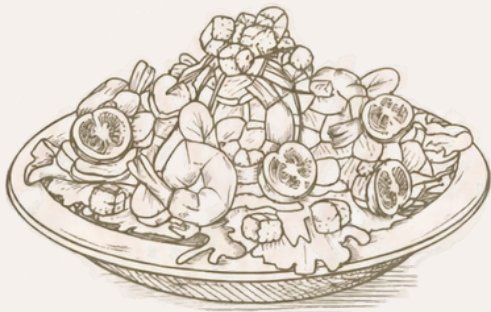
SALADES.

Duo

Boterzachte gemarineerde kip, black tiger scampi, slavariëteiten, croutons, zongedroogde tomaat en parmezaan - 26.50

Gegratineerde geitenkaas & spek

Garnituur van gedroogde vruchten en noten, afgewerkt met een honingtoets en frisse seizoenssalade - 26,50



- Let food be thy medicine and
medicine be thy food -

Hippocrates

PASTA.

Bolognese

Volgens het recept van meter Simonne - 19,00

Black Tiger Scampi "Basilicum en Look"

Verse tagliatelle met zalf van oesterzwammen, pruimtomaat, basilicum en look - 28.50

Filet Pur en Tartufata

Verse tagliatelle met zachte stukjes gebakken filet pur, tartufata, rucola en mosterdbladsla, parmezaan - 32.00



VEGETARISCH.

Lasagne

Seizoensgroenten met een kruidige tomatensaus, gerookte mozzarella en knapperig slaatje - 22,00

Risotto

Knapperig gebakken seizoensgroenten en smeuge risotto - 24,50



Aarzel niet om ons een vraag te stellen rond allergenen.
Opgelet de samenstelling van bepaalde gerechten kan wijzigen.

ÉÉN REKENING PER TAFEL

Om een vlotte service te garanderen vragen wij u om vanaf 8 personen uw keuze te beperken tot 5 voor- en 5 hoofdgerechten.