

RESTO DUO

ONLY GOOD FRESH FOOD

VOORAF.

Garnaalkroketten

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

Kaaskroketten

Hartige kaaskroketten met een knapperig slaatje - 19,00

Gebakken Sint-Jakobsnootjes

Seizoensgarnituur - 22,00

Holstein kroketten

Witloof en gerookte holstein - precies een witloofrolletje, een aanrader! - 19,00

Rundscarpaccio

Gesneden van Belgisch Wit Blauw met mosterbladsla, shiitaki, wasabimayo en crumble van parmezaan - 19,00

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

Americain van de chef

Truffelmayonaise, knapperig slaatje en verse frietjes - 26,00

Cheeseburger

Huisbereide burger van kalfs - en varkensgehakt met kruiden en spek, brioche broodje, hartige smeltkaas en DUO burgersaus - 22,50

Stoofvlees op Vlaamse wijze

Traag gegaard in bruine Leffe, geserveerd met verse frietjes. - 26,00

Vol au vent

Boterzachte kip, kruidige balletjes van kalfsgehakt, bladerdeeg en hollandaise - 26,00

Noorse Zalmfilet

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

Black Tiger Scampi "Tomaté"

7 stuks krokant gebakken scampi met pruimtomaten, tuinkruiden en Ricard - 29,00

Parelhoen

Sappige parelhoen met smeugige risotto en seizoensgroenten - 29,00

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

Zacht gegratineerde geitenkaas

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

Kip Curry

Boterzachte gemarineerde kip met krokante groenten, kokos en geparfumeerde rijst - 26,50

Black Tiger Scampi "Basilicum en Look"

Verse tagliatelle met zelf 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 smeuiige risotto - 24,50

Gyoza van groenten

wok van groenten en aziatische groentebouillon - 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.