

# Aperitief.

## Mai Tai

Tropische klassieker met limoen, orgeat, sinaasappellikeur, donkere rum.

15.00€

## Lazy Red Cheeks

Zoete cocktail op basis van vodka, frambozen en violetsiroop.

14.00€

## Long Island Ice Tea

Heftige mix van gin, wodka, witte rum, tequila en triple sec, toevoeging van citroen, suiker en Coca Cola.

15.00€

# Mocktails.

Passievrucht, gemberbier en Limoen

9.00€

Framboos en violet

9.00€

Mockstar Martini

9.00€

# Wijn.

Wit - Chateau D'Haurets - Sauvignon Blanc 2022

FR - Mooie balans tussen mineralen en fruit. Fris, luchtig, aromatisch intensiteit

Glas - 1/2L - Fles

5.90€ - 20€ - 29€

Wit - Oropasso, Cantina Mabis - Veneto

IT - Knapperige speelse wijn met fruitige aroma's en frisse afdronk. Een topper!

7.90€ - 28€ - 39€

Wit - Stellenbosch Moederkerk - Chardonnay 2022

ZA - Vol en fris met noten van appel en perzik. Boterig met een verfijnde afdronk

8.90€ - 31€ - 44€

Rood - Château Toutigeac cuvée prestige - Bordeaux 2020

FR - Intense aroma's van rood fruit. Zeer harmonieuze ronde wijn met soepele tannines

5.90€ - 20€ - 29€

Rood - Ribera Del Duero - La Planta - 2022

ES - Een plezierige volle wijn met aroma's van zwart fruit, koffie, cacao, kruiden en zachte tannines. Deze wijn heeft 6 maanden gerijpt op Franse en Amerikaanse eikenhouten vaten.

7.90€ - 28€ - 39€

Rood - Chateau Patris - Saint Emilion Grand Cru - 2019

FR - Intense kersenrode kleur. Geurig in de neus, met een zoete, rijpe smaak van kirsch doordrenkt fruit op het gehemelte, een vleugje nootmuskaatkruiden en een fluweelzachte afdronk. Een verleidelijke stijl, sensueel en zeer aantrekkelijk.

7.90€ - 28€ - 39€



# Voorgerecht.

**Asperges op vlaamse wijze**

24.00€

**Gelakte kalfszwezeriken**

28.00€

- Graantjesmosterd, artisjok, erwten met verveine en focaccia

**Zalm Gravlax**

27.00€

- Krokante witte asperges, ingelegde groentjes met dille en roze bessen

# Hoofdgerecht

**Lamsfilet**

37.00€

- Bospeentjes met teriyaki en sesam, pommes dauphines, gariguesausje.

**Koolvisfilet**

32.00€

- Asperges, little gem, aardappelpuree en mousselinesaus met sinaasappel.

**Tagliata van rund**

36.00€

- Kruidenslaatje, parmezaanchips, krielaardappelen, textuur van Roquefort.

# Dessert.

**Tarte Tatin met vanille ijs**

9.00€

**Nougat Glacé**

9.00€

**Biscuit van appel, karamel en amandel**

9.00€

# Apéritif.

## Mai Tai

Nous préparons ce classique tropical avec du citron vert, de l'orgeat, de la liqueur d'orange, du rhum ambré et du rhum overproof (63%).

15.00€

## Lazy Red Cheeks

Cocktail sucré à base de vodka, framboises et sirop de violette.

14.00€

## Long Island Iced Tea

Ce puissant mélange de gin, vodka, rhum blanc, tequila et triple sec devient très agréable grâce à l'ajout de citron, de sucre et de Coca-Cola.

15.00€

## Sailor spice

Rhum infusé avec un mélange de cinq épices (cannelle, cassia, clou de girofle, anis étoilé et piment), sirop de noisette, citron vert et gingerbeer.

14.00€

# Mocktails.

Fruit de la passion, gingembre & citron vert

9.00€

Framboise & Violet

9.00€

Mockstar Martini

9.00€

# Vin.

Blanc - Château D'Haurets - Sauvignon Blanc 2022

FR - Bel équilibre entre le minéral et le fruité. Frais, aérien, intensité aromatique

Verre - 1/2L - Bouteille

5.90€ - 20€ - 29€

Blanc - Oropasso, Cantina Mabis - Veneto

IT - Vin ludique et croquant avec des arômes fruités et une finale fraîche. Un incontournable !

7.90€ - 28€ - 39€

Blanc - Stellenbosch Moederkerk - Chardonnay 2022

SA - Ample et frais avec des notes de pomme et de pêche. Beurré avec une finale raffinée.

8.90€ - 31€ - 44€

Rouge - Château Toutigeac cuvée prestige - Bordeaux 2020

FR - Arômes intenses de fruits rouges. Vin rond très harmonieux avec des tanins souples.

5.90€ - 20€ - 29€

Rouge - Ribera Del Duero - La Planta - 2022

ES - Un vin rouge agréable et plein avec des arômes de fruits noirs, de café, de cacao, d'épices et des tanins doux. Vieilli durant 6 mois en fûts de chêne Français et Américain.

7.90€ - 28€ - 39€

Rouge - Château Patris - Saint Emilion Grand Cru - 2019

FR - Couleur rouge cerise intense. Parfumé au nez, avec des saveurs douces et mûres de fruits imprégnés de kirsch en bouche, une touche d'épices de muscade et une finale veloutée. Un style envoûtant, sensuel et très séduisant.

7.90€ - 28€ - 39€



# Entrée.

**Asperges à la flamande**

24.00€

**Ris de veau laqué**

28.00€

- Graines de moutarde, artichauts, petit pois verveine et focaccia.

**Saumon gravelax**

27.00€

- Asperges blanches croustillantes, légumes Pickles aneth et baies roses.

# Plats

**Filet d'agneau**

37.00€

- Carottes fanes aux theriakis et sésame, pomme dauphines, jus ketchup maison.

**Dos de lieu noir**

32.00€

- Asperges, sucrose, écrasée de pommes de terre et sauce mousseline à l'orange.

**Tagliatta de bœuf**

36.00€

- Salades d'herbes, chips de parmesans, pommes grenaille et texture de Roquefort.

# Dessert.

**Tarte Tatin au glace vanille**

9.00€

**Nougat Glacé**

9.00€

**Biscuit de pomme, caramel et amande**

9.00€