

Aperitief.

Mai Tai 13.00€

We maken deze tropische klassieker met limoen, orgeat, sinaasappellikeur, donkere rum en overproof rum

Pornstar Martini 14.00€

De combinatie van het zachte vanillearoma met de smaak van tropische passievruchten.

Long Island Ice Tea 13.00€

Deze heftige mix van gin, wodka, witte rum, tequila en triple sec wordt zeer toegankelijk door de toevoeging van citroen, suiker en Coca Cola.

Mocktails.

Passievrucht, gemberbier & Limoen 9.00€

Framboos & veenbes 9.00€

Mandarijn & Limoen 9.00€

Wijn.

Wit - Chateau D'Haurets - Sauvignon Blanc 2022 5.90€ - 20€ - 29€

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

Wit - Oropasso, Cantina Mabis - Veneto 7.90€ - 28€ - 39€

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

Wit - Stellenbosch Moederkerk - Chardonnay 2022 8.90€ - 31€ - 44€

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

Rood - Château Toutigeac cuvée prestige - Bordeaux 2020 5.90€ - 20€ - 29€

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

Rood - Ribera Del Duero - La Planta - 2022 7.90€ - 28€ - 39€

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.

Rood - Unànime Tenute Lombardo - 2022 7.90€ - 28€ - 39€

IT - Een zeer divers bouquet dat gaat van kruidige tonen, typisch voor Cabernet Sauvignon, tot hints van rood fruit en specerijen van Nero d'Avola en Syrah. Vol, gebalanceerd met fruitige en bloemige accenten.



Voorgerecht.

Gebakken Sint-Jakobsnootjes 22.00€
- Witloof gratineerd met chorizo en mousse van butternut.

Toast van wilde paddenstoelen 19.00€
- Knolselder, verse kaas en dragon.

Hoofdgerecht.

Hertenfilet met gestoofde rode kool 32.00€
- Pastinaak, amandelkroketjes, grand veneur-saus

Gebakken koolvis in een korstje van rode biet 29.50€
- Fregola, artisjok en beurre blanc saus

Dessert.

Carrotcake 11.00€

Citroentaartje met meringue 11.00€

Krokantje van amandelen geroosterde vijg en pruimen 11.00€

- Geroosterde pistachenoten, zwarte chocolade en vanille bourbon ijs.



Apéritif.

Mai Tai 13.00€
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%).

Pornstar Martini 14.00€
La combinaison de l'arôme doux de vanille avec la saveur des fruits de la passion tropicaux.

Long Island Iced Tea 13.00€
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.

Mocktails.

Fruit de la passion, gingembre & citron vert 9.00€

Framboise & canneberge 9.00€

Mandarin & citron vert 9.00€

Vin.

Verre - 1/2L - Bouteille

Blanc - Château D'Haurets - Sauvignon Blanc 2022 5.90€ - 20€ - 29€

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

Blanc - Oropasso, Cantina Mabis - Veneto 7.90€ - 28€ - 39€

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

Blanc - Stellenbosch Moederkerk - Chardonnay 2022 8.90€ - 31€ - 44€

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

Rouge - Château Toutigeac cuvée prestige - Bordeaux 2020 5.90€ - 20€ - 29€

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

Rouge - Ribera Del Duero - La Planta - 2022 7.90€ - 28€ - 39€

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.

Rouge - Unànime Tenute Lombardo - 2022 7.90€ - 28€ - 39€

IT - Un bouquet très diversifié allant des notes épicées, typiques du Cabernet Sauvignon, aux touches de fruits rouges et d'épices du Nero d'Avola et de la Syrah. Plein, équilibré avec des accents fruités et floraux.



Entrée.

Noix de Saint-Jacques poêlée - chiconette gratinée au chorizo et mousse de butternut.	22.00€
Toast aux champignons des bois - Céleri-rave, fromage frais et estragon.	19.00€

Plats.

Filet de cerf, étuvée de choux rouge - Panais, pommes amandines et sauce grand veneur.	32.00€
Lieu noir snackée en croûte de betterave - Fregola, artichaut en tempura et beurre blanc au champagne.	29.50€

Dessert.

Galette croquante aux figue et des prunes rôties - Pistaches torrifiées, chocolat noir légèrement amer et glace à la vanille Bourbon.	11.00€
Carrotcake	11.00€
Tarte citron meringue	11.00€

