

VOORGERECHTEN * STARTERS * ENTREES

- Soep van de dag**  € 6.50
Potage du jour
Soup of the day
- Huisbereide zalm 'Gravad Lax' met rode biet en mierikswortel crème** € 17.50
Saumon 'Gravad lax' mariné à la betterave avec crème au raifort
Salmon 'Gravad lax' in beetroot with horseradish cream
- Terrine van eendenlever uit Bekegem, brioche, verse vijgen** € 23.00
Terrine de foie de canard du Bekegem, brioche, figues fraîche
Duck-liver terrine from Bekegem, brioche, fresh figs
- Sint-Jacobsschelpen, puree van pastinaak, hazelnoot** € 19.00
Coquilles Saint-Jacques, purée de panais, noisettes
Scallops, parsnip purree, hazelnuts
- Quiche met paddestoelen en Oud Brugge kaas**  € 16.00
Quiche aux champignons et 'Vieux Bruges' fromage
Quiche with mushrooms and 'Old Bruges' cheese
- Escargots 'petit gris de Namur' in de look, paddestoelen van het moment & gegrild spek** € 17.50
Escargots 'petit gris de Namur' a'l ail et champignons du moment, lard grillée
Escargots 'petit gris de Namur' in garlic with mushrooms of the moment and grilled bacon

Wij werken met verse producten, dus kunnen garnituren variëren.

Nous travaillons avec des produits frais, les garnitures peuvent donc varier.

We work with fresh products, so garnishes can vary.

VLEES * MEAT * VIANDE

Streek suggestie van de dag	Van/ € 22.00
<i>Suggestion flamande du jour</i>	Tot € 28.00
Local dish of the day	
Irish Ribeye (300 gr), frieten, sjalot met rode wijn en een slaatje	€ 28.00
<i>Bœuf Irlandais (300 gr), frites, échalote au vin rouge et salade</i>	
Irish Rib Eye (300 gr), fries, red wine shallot and salad	
Fazant op wijze van de chef	€ 28.00
<i>Faisan à la manière du chef</i>	
Pheasant in the manner of the chef	
Hoevekipfilet, gekonfijte citroen, aardappelgratin	€ 22.00
<i>Filet du poulet de ferme, citron confit, gratin de pommse de terre</i>	
Chicken breast of farm chicken, candied lemon, potatoe gratin	

VIS * FISH * POISSONS

Vis van de dag	Van/ € 22.00
<i>Poisson du jour</i>	Tot € 28.00
Fish of the day	
Slibtongetjes "Meunière" (3) met fris slaatje en frietjes	€ 25.00
<i>Petites soles "Meunière" (3) avec salade mixte et pommes frites</i>	
Small Dover sole "Meunière" (3) with mixed salad and fries	
Sint-Jacobsschelpen, puree van pastinaak, hazelnoot	€ 28.00
<i>Coquilles Saint-Jacques, purée de panais, noisettes</i>	
Scallops, parsnip purree, hazelnuts	

Wij werken met verse producten, dus kunnen garnituren variëren.
Nous travaillons avec des produits frais, les garnitures peuvent donc varier.
We work with fresh products, so garnishes can vary.

VEGETARISCH * VEGETARIEN * VEGETARIAN

Risotto met truffelolie, tapenade en hazelnoot

Risotto à l'huile de truffe, tapenade et noisette

Risotto with truffle oil, tapenade and hazelnuts



€ 22.00

KINDEREN * CHILDREN * ENFANTS

Kipfilet met appelmoes, sla en frietjes

Filet de poulet avec compote de pommes, salade et frites

Chicken breast with apple sauce, salad and fries

€ 10.00

Vis van de dag

Poisson du jour

Fish of the day

€ 12.00

Pasta met verse tomaatjes

Pâtes aux tomates fraîches

Pasta with fresh tomatoes



€ 10.00

NAGERECHTEN * DESSERTS * DESSERTS

Crème Brûlée

Crème Brûlée

Crème Brûlée

€ 10.00

Dame Blanche

Dame Blanche

Dame Blanche

€ 10.00

Mascarpone, speculoos, gekarameliseerde appel

Mascarpone, speculoos, pommes caramélisé

Mascarpone, speculoos, caramelized apple

€ 11.00

Moelleux au chocolat

Moelleux au chocolat

Moelleux au chocolat (chocolade fondant cake)

€ 10.00



SUGGESTIONS

MOSSELEN * MOULES * MUSSELS

Natuur <i>Nature</i> Plain	€ 23.00
Witte wijn <i>Vin blanc</i> White wine	€ 25.50
"Maison" Groene curry, citroengras, gember en koriander <i>Curry vert, citronnelle, gingembre et coriandre</i> Green curry, lemongrass, ginger and coriander	€ 26.00
"Poulette" Look, room en mosterd <i>Ail, crème et moutarde</i> Garlic, cream and mustard	€ 26.00

Frietjes inbegrepen | *Pommes frites inclus* | Fries included

MENU KWIZIEN € 35.00/€ 45.00 (*)

Terrine van eendenlever uit Bekegem, brioche, verse vijgen

Terrine de foie de canard du Bekegem, brioche, figues fraîche

Duck-liver terrine from Bekegem, brioche, fresh figs

of / ou / or

Escargots 'Petits-Gris de Namur' in de look, paddestoelen van het moment & gegrild spek

Escargots 'Petits-Gris de Namur' à l'ail et champignons du moment, lard grillée

Escargots 'Petits-Gris de Namur' in garlic with mushrooms of the moment and grilled bacon

∞

(*) Sint-Jacobsschelpen, puree van pastinaak, hazelnoot

() Coquilles Saint-Jacques, purée de panais, noisettes*

(*) Scallops, parsnip purree, hazelnuts

∞

Vis van de dag

Poisson du jour

Fish of the day

of / ou / or

Gebraden fazant met seizoensgarnituur

Faisan roti, garniture de saisons

Roasted pheasant, garniture of the season

∞

Moelleux van chocolade met gezouten caramel en vanille ijs

Moelleux au chocolat au caramel salé, glace vanille

Moelleux au chocolat (chocolade fondant cake) with salted caramel and vanilla ice

Met wijnen - kort menu + € 14.00 / Met wijnen - lang menu + € 18.00

Avec des vins - menu court + € 14.00 / Avec des vins - menu longue + € 18.00

With wines - short menu + € 14.00 / With wines - long menu + € 18.00

MENU € 25.00
VEGETARISCH * VEGETARIEN * VEGETARIAN

Soep van de dag

Potage du jour
Soup of the day



of / ou / or

Quiche met paddestoelen en Oud Brugge kaas

Quiche aux champignons et fromage 'Vieux Bruges'
Quiche with mushrooms and 'Old Bruges' cheese



∞

Risotto met truffelolie, tapenade en hazelnoot

Risotto à l'huile de truffe, tapenade et noisette
Risotto with truffle oil, tapenades and hazelnuts



∞

Crème Brûlée

Crème Brûlée
Crème Brûlée



Wij werken met verse producten, dus kunnen garnituren variëren.
Nous travaillons avec des produits frais, les garnitures peuvent donc varier.
We work with fresh products, so garnishes can vary.