

VOORGERECHTEN

Salade Niçoise I gegrilde verse tonijn I haricots verts I tomaat I rode ui I gekookt ei I 15,50

Thaise gamba`s I noedels I rode peper I beukenzwammetjes I mango I curry-kokossaus I 14,25

Ceviche van coquilles I rode peper I limoen I koriander I grapefruit I wasabi-hangop I algennoedels I 14,00

V Salade met geitenkaas I walnoten I honingdressing I 13,75

V Burrata I groene asperges I mizuna I sojaboontjes I zongedroogde tomaatjes I tomatensalsa I 13,75

Caesar Salad I spekjes I Parmezaanse kaas I ei I tomaat I olijven I ansjovis I croutons I 13,75

Caesar Salad PSTL I spekjes I Parmezaanse kaas I ei I kippendij I tomaat I olijven I ansjovis I croutons I eendenleverkrullen I 16,75

V Lichtgebonden bospaddenstoelensoep I dungseden champignons I 7,75

V Italiaanse tomatensoep I tomaten-focaccia I 7,75

Vitello tonnato I gebraden kalfsrosbief I tonijnmayonaise I rode ui I kappertjes I 14,00

Carpaccio van gemarineerd rundvlees I Parmezaanse kaas I rucola I dried broadbeans I basilicumdressing I 14,00 *met eendenleverkrullen 16,75*

Oosterse salade I kippendijen in kataifi I rode ui I avocado I babymais I oosterse mayonaise I 13,75

Italiaanse charcuterieplank I Coppa di Parma I Parmaham I Spianata Romana I chorizo I eendenlever I hummus I pickled groenten I broodsoorten I 18,50

Lamshaas in kataifi I auberginepuree I truffelsaus I 14,00

HOOFDGERECHTEN

Runderhamburger 200gr. I hamburgerbroodje I uiringen I kaas I cornichons I gebakken ei I barbecuesaus I 18,75 *met eendenleverkrullen* 21,50

Vis(sen) van de dag I onze medewerkers vertellen graag wat de 2 dagverse visgerechten zijn! I 24,75

V Krokant gefrituurde Taleggio I rode rijst I anijs-champignons I peppadew-saus I 20,50

Ribroast van Engels lam I gelakt met honing I huisgemaakte friet I tijmsaus I 26,50

Gerookte eendenborst I jasmijnrijst I shiitake I dashi-espressosaus I 22,75

Gegrilde kalfsribeye I Parmezaanse kaas-risotto I oreganosaus I 24,75

Gebakken tournedos (MRIJ) I krielaardappeltjes uit de oven I kruidenboter I 32,50

Z O M E R M E N U

3-gangenmenu voor 34,00

Zalmfilet gemarineerd met soja, ananas en sesamzaad

I wakame I zeewiercracker I oosterse mayonaise I

Spies met ossenhaaspuntjes

I gefrituurd maiskoekje I rode curry-tomatensaus I

IJstaart

I frambozencompote I kletskep I slagroom I

K I N D E R G E R E C H T E N

te bestellen tot en met 12 jaar

Tomatensoepje I 3,00

Krokante kiphapjes I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 7,75

“Bourgondiër” kroket I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 7,75

Mini broodje hamburger I frietjes I appelmoes I ketchup I mayonaise I 12,50

Kinderijsje I 2 bolletjes roomijs I slagroom I 3,75

N A G E R E C H T E N

Dame Blanche I vanille-roomijs I warme chocoladesaus I slagroom I 8,50

Chocolade coupe I chocoladebrownie I chocolademousse I witte chocolade-roomijs I chocoladeschotsen I 9,75

IJstaart I frambozencompote I kletskep I slagroom I 9,75

Dessert van onze leerling I wie durft?! I 9,75

Kaas van Michel van Tricht I 5 soorten kaas I appelstroop I broodje I 13,25

ROBIOLA DI BUFALA *Een witschimmelkaas uit Lombardije gemaakt van gepasteuriseerde volle buffelmelk. De kaas heeft een romige structuur, een boterachtige zachte smaak en een nootachtige nasmaak.*

AAREWASSER *Een halfharde koekaas uit rauwe melk, gemaakt in Bern, Zwitserland. De rijping van 2 à 3 maanden maakt de kaas mild en romig.*

LE CHARPEAU *Een rauwmelks geitenkaasje uit de Pyreneeën, bestrooid met gezouten houtskoolas. Mooi en smeug gerijpt.*

HERVE VIEUX MOULIN *De enige AOP-kaas uit België die enkel in de streek rond Luik geproduceerd mag worden. Deze roodflora van rauwe koemelk heeft een scherpe geur maar de smaak is mooi vol en elegant.*

CHIRIBOGA *Een blauwschimmelkaas uit gethermiseerde koemelk uit het Duitse Beieren geïnspireerd op de Roquefort. Door toevoeging van room aan de melk is deze kaas echter boterachtiger en heeft een frisse en nootachtige smaak.*