

Zomerrestaurant • Restaurant d'été

Van 9 juli tot 16 augustus, behalve op zondagavond - Gesloten op woensdag
Du 9 juillet au 16 août, excepté le dimanche soir – Fermé le mercredi

Tapas

To share - Als voorgerecht of bij het aperitief
À partager - Comme entrée ou à l'apéro € 28

Voorgerechten • Entrées

Serranoham met meloen
Jambon Serrano et melon € 17

Kaaskroketten (2/3)
Croquettes au fromage (2/3) € 17 / € 20

Garnaalkroketten (2/3)
Croquettes aux crevettes (2/3) € 22 / € 27

Trio (kaas, garnaal en gandraam)
Trio (fromage, crevettes et jambon gandraam) € 26

Gegrilde gamba's (4), sla, gribichesaus
Gambas grillées (4), salade, sauce gribiche € 20

Salades

Lauwe geitenkaas, noten en honing
Chèvre chaud, miel et noix € 28

Burrata, mix van tomaten, serranoham
Burrata, mix de tomates, jambon serrano € 25

Gebrande zalm, parelcouscous, tomatensalsa
Saumon brûlé, couscous perlé, salsa de tomate € 28

Gegrilde gamba's (8), sla, gribichesaus
Gambas grillées (8), salade, sauce gribiche € 29

Serranoham met meloen
Jambon serrano et melon € 21

Salade met scampi en curryvinaigrette
Salade aux scampi et vinaigrette au curry € 28

Opgediend met brood, supplement frietjes
Servi avec pain, supplément frites € 4

Alle salades kunnen ook als voorgerecht genomen worden. (behalve de burrata).
De prijs wordt dan verminderd met € 4

*Toutes les salades peuvent être choisies comme entrée (sauf la burrata).
Le prix sera diminué de € 4*

Vis • Poissons

Koude visschotel <i>Plat froid de poissons</i>	€ 35
Gebakken zalm, saus met fijne groenten <i>Saumon frais, sauce aux petits légumes</i>	€ 30
Kabeljauwhaasje in papillot, zuiderse groenten <i>Dos de cabillaud en papillote, légumes du midi</i>	€ 32
Gegratineerd vispannetje <i>Cassolette de poissons gratinée</i>	€ 33

Alle visgerechten worden opgediend met frietjes of puree.
Tous les plats de poissons sont servis avec frites ou purée.

Vlees • Viandes

Steak tartaar (bereid of niet bereid) <i>Steak tartare (préparé ou pas)</i>	€ 30
Vol-au-vent	€ 26
Steak natuur met slaatje en kruidenboter <i>Steak nature, salade, beurre maître d'hôtel</i>	€ 30
Steak met slaatje, champignon- of pepersaus <i>Steak, salade, sauce champignon ou poivre</i>	€ 33
Pluma Iberico, refrito van tomaat en paprika, slaatje <i>Pluma Iberico, refrito de tomates et poivrons, salade</i>	€ 35

Alle vleesgerechten worden opgediend met frietjes of puree.
Tous les plats de viandes sont servis avec frites ou purée.

Mosselen • Moules

<i>Jumbo</i>	<i>1kg</i>	<i>1,5kg</i>
Natuur <i>Nature</i>	€ 30	€ 35
Witte wijn <i>Vin blanc</i>	€ 31	€ 36
Maison	€ 31	€ 36
(Met paprika, ui, tomaat en room) <i>(Avec poivrons, oignons, tomates et crème)</i>		

Pasta • Pâtes

Ravioloni boscaïola (spek, champignons en lente ui, Parmezaan en gerookte ham) <i>Ravioloni boscaïola (lard, champignons, ciboule, parmesan et jambon fumé)</i>	€ 28
Conchiglione (pasta gevuld met ricotta en spinazie, Bolognaise van kip) <i>Conchiglione (pâtes fourrés au ricotta et épinards, sauce bolognaise au poulet)</i>	€ 25
Volkoren fagiolini, pesto en scampi <i>Fagiolini complet, pesto et scampi</i>	€ 25

Kinderen • Enfants

<i>Vol-au-vent</i>	€ 15
Balletjes in tomatensaus <i>Boulettes à la sauce tomate</i>	€ 14
1 Kaaskroket <i>1 croquette au fromage</i>	€ 14
1 garnaalkroket <i>1 croquette aux crevettes</i>	€ 17
Opgediend met frietjes <i>Servis avec frites.</i>	

Desserts

Tiramisù classico	€ 11
Limoncello tiramisù met aardbeien <i>Tiramisù limoncello aux fraises</i>	€ 12
Moelleux au chocolat, vanille ijs, slagroom <i>Moelleux au chocolat, glace vanille, chantilly</i>	€ 11
VEGAN moelleux met vanille-ijs (glutenvrij) <i>Moelleux VEGAN avec glace vanille (sans gluten)</i>	€ 12
Merenguetaart met aardbeien <i>Tarte meringue aux fraises</i>	€ 12
Duo de mousse au chocolat	€ 11
Snickers – bavaois pinda, chocolademousse, caramel bavaois cacahuète, mousse au chocolat, caramel	€ 11

Een voedselallergie? Vraag info.

Vous souffrez d'allergie alimentaire ? Demandez des informations.