

PETITS PLATS

BELLAMI'S BISQUE	15,5
langoustinebisque afgemaakt met cognac, zure room en Hollandse garnaltjes	
QUICHE LORRAINE	13
klein hartig taartje met gruyere en spekjes	
OEUF POCHÉ A LA CRÈME D'EPOISSES ✓	16
gepocheerd eitje met een crème van epoisses gesauteerde spinazie en saffraandruifjes	
SALADE PERIGOURDINE	16,5
salade met gerookte eendenborst, geplukte eend, spekjes en knoflook-dijondressing	
als hoofdgerecht met gekonfijte eendenbout	27

BISTRO PLATS

HACHIS PARMENTIER	25
ovenshotel met ons klassiek draadjesvlees aardappelpuree en rode wijnjus	
CONFIT DE CANARD	28,5
krokant gebakken gekonfijte eendenbout romige zuurkool, jus met jeneverbes en peterselieaardappeltjes	
PLAT DU PECHEUR	29
verse vis van de afslag met beurre noisette, gebakken paddenstoelen en een stampotje spinazie met gepofte knoflook	
MEZZALUNE DE CEPES ✓	25
pastakussentjes gevuld crème van eekhoortjesbrood, roomsaus met kastanje en truffel	
STEAK MARCHAND DE VIN	36
gebraden biefstuk van runderhaas, rode wijnjus met roomboter en sjalotten aardappelkoekje en seizoensgroente	
SALADE CÉSAR	19
suikersla, biologisch eitje, parmezaanse kaas, croutons, tomaatjes anjovis en caesardressing	
met 6 gepelde scampi's	23
geitenkaas in een notenjasje ✓	23
met een haasbiefstuk (200gram)	27

DU MOMENT

Naast de à la carte gerechten
serveren wij u graag

Plats du Moment

Deze wisselen wij dagelijks
en lichten wij dan ook
graag toe aan tafel

GARNITUREN 6,5

-frites met hazelnootmayonaise
-suikersla met gekonfijte tomaatjes

LES FROMAGES

selectie van 3 kazen	10
selectie van 5 kazen	15

LES DESSERTS

FRIANDISES	
van patissier Spataro	9,5
MACARON , per stuk	2,5
ILES FLOTTANTE	9,5
'drijvende eilandjes' van gepocheerd eiwitschuim in een vanillecustardsaus en karamelsaus	
AFFOGATO	6
bolletje vanille-ijs overschonken met espresso	
CRUMBLE	10
stooftpeer met notencrumble uit de oven en amandelijs	