

<i>aperitif maison</i>	6
<i>funny light (non alcohol)</i>	4
<i>versgeperst sinaassap / jus d’orange frais</i>	5
<i>kir, gancia, martini, porto</i>	4,5
<i>pinneau des charentes, sherry</i>	4,5
<i>batida de coco</i>	5
<i>ricard, suze</i>	5
<i>passoa / pisang / safari orange</i>	6
<i>campari orange</i>	6
<i>picon bière</i>	4
<i>picon leffe</i>	5
<i>picon met witte wijn / picon au vin blanc</i>	7
<i>whisky / gin / Bacardi +boisson frais+fris</i>	8
<i>Johnnie walker / Jb / William Lawson</i>	7
<i>Digestifs</i>	8
<i>(les suivant hors menu) / (volgende buiten menu)</i>	
<i>gin tonic + fever tree</i>	
<i>bombay blue</i>	9
<i>tanguery / hendricks</i>	11
<i>gin sea / bulldog / ungava</i>	12
<i>saffron / rangpur / plymouth</i>	
<i>Jack Daniels</i>	8
<i>Chivas / Glenfidich</i>	9
<i>vodka red red bull</i>	8
<i>coupe champagne</i>	8
<i>kir royal</i>	8
<i>bouteille/fles champagne</i>	
<i>Maison</i>	40
<i>Laurent Perrier</i>	60
<i>Veuve Cliquot</i>	70
<u>BOISSONS FRAICHES /FRISDRANKEN</u>	
<i>Eau</i>	0.25 2
	0.5 4
	1 6
<i>Coca cola / zero / fanta / tonic / ice-tea / sprite</i>	2.5
<i>Jus tomate</i>	2.5
<u>BIERES/BIEREN</u>	
<i>Stella</i>	2.5
<i>Blanche / Rodenbach / NA / palm</i>	2.5
<i>Carlsberg / Kriek / Bass</i>	3
<i>Leffe</i>	3.5
<i>Triple leffe / Westmalle / Omer / Duvel / Orval</i>	
<i>chimay bleu / triple karmeliet</i>	4
<u>WIJNEN/VINS</u>	
<i>Consultez notre carte / raadpleeg onze wijnkaart</i>	
<i>Glas</i>	4
<i>¼ pichet</i>	7
<i>½ pichet</i>	12.5

L'inspiration du chef

Apéritif amuse bouche – *Aperitief hapje*
(champagne & premium drinks +3/5/7)

terrinerie de lièvre
hazenpastei

croquette ris de veau
kalfszwererikkroketjes

filet de biche garniture de saison
hertenrugfilet seizoensgarnituur

dessert du chef
dessert van de chef

vins et eau compris // *wijn en water inbegrepen*
65

menu uniquement par table complet --- menu enkel per volledige tafel

Menu Lucaty

apéritif/amuse-bouche (champagne+3 &gin premium+€3/5/7)
aperitief/hapje(champagne+3 & gin premium +€3/5/7)

carpaccio de boeuf
carpaccio van rundsfilet
ou/of

queus de scampis rôtis / julienne de légumes / crème de l’estragon
gebakken scampis / fijngesneden groeten / dragonroom
ou/of

½ homard grillé avec asperges
½ gegrilde kreeft met asperges
(par 2 p +15/par pers)

Chateaubriand d aloyau de bœuf
b
ou/of

le poisson du chef / petits légumes / mousseline de pommes de terre
viskeuze van de chef / fijne groentjes / aardappelmousseline

dessert ou/of irish coffee
47

Uniquement servi par table comlèt, vins et eaux compris
Enkel per volledige tafel geserveerd, Wijnen en water inbegrepen

vooraf ~ <i>entrée</i>		A la mer - Aan zee	
toast met gerookte zalm <i>toast saumon fumé</i>	13	Vis volgens aanvoer, fijne groentjes, hollandse saus en aardappelmousseline <i>Filet de poisson selon arrivage, petits légumes, sauce hollandaise et mousseline de pommes de terre</i>	19,5
terrine lièvre maison <i>huisbereide hazenterrine</i>	15	Kabeljauwhaasje dijonnaise <i>Dos de cabillaud dijonnaise</i>	24
carpaccio van rundsfilet <i>carpaccio de boeuf</i>	14	Gebakken St jacobsvruchten <i>Noix St Jacques poêlés</i>	24
terrine van eendenlever <i>terrine de foie gras de canard</i>	16	Gebakken zeetong, pittig slaatje en verse frietjes <i>Sole meunière, petite salade et frites fraîches</i>	33
½ kreeft vers gekookt en lauw geserveerd (per 2p) <i>½ homard cuit à la minute et servi tiède (par 2p)</i>	24pp	1/1 kreeft uit ons homarium, vers gekookt en lauw geserveerd 1/1 homard de notre vivier, cuit à la minute et servi tiède 600gr	42
De nos prairies - Uit onze weiden			
huisbereide kaaskroketjes <i>croquettes au fromage maison</i>	8	Steak heupstuk, saus naar keuze <i>Steak aloyau, sauce au choix</i>	19.5
huisbereide kroketjes met grijze garnalen <i>croquettes aux crevettes grises maison</i>	13	Entrecote Rib-eye	23
huisbereide kroketjes met kalfzwezerikken <i>croquettes aux ris de veau maison</i>	15	Gegrild rundsfilet dubbelstuk 2p <i>Filet d’aloyau grillé 2p double pièce</i> champignonroom- <i>champignons à la crème</i> peperroom geflambeerd- <i>poivre crème flambée</i> verse béarnaise- <i>béarnaise fraîche</i>	23/pp
gebakken scampis met preislierten en dragonroom <i>scampis poêlés fondue de poireaux et éstragon à la crème</i>	14	Deze vleesgerechten, geserveerd met fris slaatje en verse frietjes, andere garnituur kroketjes of gratin dauphinois kan op aanvraag	
gebakken st jacobsvruchten met fijne groentjes <i>les noix de st jacques poêlés, aux petits légumes</i>	15	Ce plats de viandes, servi avec une salade et de frites fraîches, autre garniture croquettes ou gratin dauphinois possible sur demande	
		Filet van parelhoen met warme groentengarnituur en gratin aardappelen <i>Filet de pintade bouquetière de légumes et gratin dauphinois</i>	19.5
		Lamskroon, seizoensgroentjes en gratin aardappelen <i>Couronne d'agneau, légumes de saison et gratin dauphinois</i>	28
		Gebakken kalfszwezerikken ‘hart’ met lichte mosterdsaus en gratin <i>Ris de veau ‘cœur’ poêlé, crème à la moutarde légère et gratin</i>	28
		Filet de biche garniture de saison <i>Hertenrugfilet seizoensgarnituur</i>	28

salade of voorgerecht als hoofdgerecht +6
salade ou entrée comme plat +6