

Verschillende en smaakvolle gerechten alle voor een prijs van 9,00 euro

Niçoise salade met verse gegrilde tonijn, haricot verts, ei, rode ui, taggische olijven en ansjovis

Gamba's met cantaloupmeloen, krokant koekje van sesam, sojadressing en kerrie mayonaise

Salade van Italiaanse ham met parmezaankoeke, zongedroogde tomaat en basilicum dressing

Komkommer carpaccio met tartaar van gerookte zalm, kappertjes en bieslook

Gebakken kwartel op linten van rettich en komkommer met een dille crème fraîche

Garnalenkroketjes met een komkommer chutney en remouladesaus

Daggerecht, elke dag wisselend

Ossenhaas met zomerse groenten, rozeval en terayakisaus

Ravioli gevuld met rucola en pittige kaas met saus van parmezaan, paddestoelen en notensla

Gazpacho met een tartaartje van rivierkreeft

Italiaanse venkel risotto met zongedroogde tomaat

Steaktartaar met gekookt kwarteleitje en cajunmayonaise

Verse spinazie salade met geitenkaas, rucola, granny smith, noten en een dressing van honing en sinaasappel

Gebakken dagvis op een stampotje van zeekraal en een reductie van wortel

Kalfsoester met roergebakken bladspinazie, gele courgette en dragonjus

Kabeljauwrugfilet met oosterse groenten, zwarte rijst en saus van sojawaterkers

Ossenhaas carpaccio met parmezaan, rucola sla en basilicum olie

Truffelpuree met gepofte paprika, groene asperges en kruidenolie

Bijgerechten 2,75 euro

Gemende salade met nootjes

Rabarber

Krieltjes in de schil met grove zoutkorrels en huisgemaakte knoflookmayonaise

Brood met huisgemaakte groene pesto

Desserts 8,00 euro

Crème brûlée van limoen met verse mint sorbetijs

Huisgemaakte Rabarberijstaart op een laagje Bastogne met saus van framboos en gemarineerde aardbei

3 MICHEL Pâtisseries-Chocolaterie bonbons geserveerd met koffie en een huislikeur

3 bollen sorbetijs met vers fruit

Bevroren druiven met grappa en pure chocolade brokken

Snoeperij, combinatie van verschillende desserts (+1,75 euro)

Kaasplankje met vijgenjam en brood (+1,75 euro)