

SUGGESTIES

OP = OP

APERITIEF


 **Champagne Chandon Garden Spritz**
(basis van champagne en sinaasshil)
12,50/glas

 **Champagne Moët-Chandon Brut**
14,50/glas

VIS/SCHAALDIEREN

 **3 Oesters natuur** (voorgerecht)
12,50


 **6 Oesters natuur** (voorgerecht)
21,00

 **Gerookte zalm, toast, sjalot**
(voorgerecht)
11,50

 **1 Huisbereide kreeftenkroket**
(voorgerecht)
13,50

 **Halve gegrilde babykreeft**
19,50

 **Hele gegrilde babykreeft**
33,50

 **Tataki van verse tonijn met
sesamzaadjes, rucola sla
+ zongedroogde tomaten**
38,00

 **Scampi brochette, tartaar, slaatje**
34,50

SPECIALITEIT VAN HET HUIS


Surf en turf


combi van 1 hele kreeft en
1 filet pur (+-300gr)
(voor 2 personen)

56,00 p.p.

PREMIUM MEAT

(bakwijze maximum saignant)

 **Gedroogde ham van Duroc D'olives
varken + toast** (voorgerecht)
11,50

 **Huisbereid traaggegaard buikspek**
(voorgerecht)
22,00

 **Steak tartaar**
(handgesneden)


- Voorgerecht 80gr **14,50**

- Hoofdgerecht 160gr **26,50**

 **Gegrilde lamsfilet** met warme groenten
34,00

 **Australische Aberdeen Black Angus**
Rib Eye +- 300gr
48,00

 **Ierse Prime Black Angus**
Rib Eye +- 300gr
48,00

 **Wagyu bavette** +- 300gr
zeer mooi gemarbreerd!
48,00

SHARING

Keuze van de chef

laat jullie verrassen door de vleeskeuze
van Dominic & Glenn.
vanaf 2 personen

46,50 pp

Gerijpte Holstein Tomahawk Cote à l'os

+ - 1,1kg
2 personen

49,00 pp

