


SUGGESTIES

OP = OP

APERITIEF


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

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

VOORGERECHTEN/APETIZERS

 **3 Oesters natuur**
12,50

 **6 Oesters natuur**
21,00


 **Gerookte zalm, toast, sjalot**
11,50

 **Jalapeno mini kroketjes**
14,00

 **Charcuterie Duroc Ham Batallé**
100gr - **11,50**

 **Huisbereid traaggegaard buikspek**
22,00

VIS/SCHAALDIEREN

 **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)

 **Steak tartaar**
(handgesneden) - 160gr
26,50

 **Ierse Prime Black Angus**
Rib Eye +- 300gr
49,00


 **UMI Uruguay Rib Eye**
49,00

 **Australische Wagyu bavette +- 300gr**
zeer mooi gemarbreerd!
49,00

SHARING

 **Keuze van de chef**
laat jullie verrassen door de vleeskeuze
van Dominic & Glenn.
vanaf 2 personen
48,50 pp

 **Gerijpte Salers (frans ras) Cote à l'os**
21 dagen gerijpt I +- 1,1kg
2 personen
49,00 pp

 **Gerijpte Aubrac (frans ras) entrecote**
21 dagen gerijpt I +- 1kg
2 personen
49,00 pp

