

SUGGESTIES

OP = OP

APERITIEF

 **Champagne Chandon Garden Spritz**

(basis van champagne en sinaasschil)

12,50/glas NIEUW

 **Champagne Moët-Chandon Brut**

14,50/glas NIEUW


VIS/SCHAALDIEREN

 **3 Oesters natuur** (voorgerecht)

11,50

 **6 Oesters natuur** (voorgerecht)

20,00

 **1 Huisbereide kreeftenkroket met vers kreeftenvlees** (voorgerecht)

13,50

 **Halve gegrilde kreeft**

DAGPRIJS

 **Hele gegrilde kreeft**


DAGPRIJS

 **Tataki van verse tonijn met sesamzaadjes en rucola slaatje + zongedroogde tomaat**

38,00

PREMIUM MEAT

(bakwijze maximum saignant)

 **Gegrilde mergpijp met huisbereide kruidenboter** (voorgerecht)

14,00

 **Huisbereid traaggegaard buikspek** (voorgerecht)

18,00

 **Gloria buchery steak tartaar** (handgesneden)

- Voorgerecht 80gr 14,50

- Hoofdgerecht 160gr 26,50

 **Côte de boeuf**

Rib Eye met been +- 1,2kg

43,00 p.p.

 **Filet Pur van charolais**

rund Frankrijk +- 300gr

SUPER MALS!

48,00

 **Wagyu bavette**

uitermate super stuk vlees

van de flank steak

ZEER MOOI GEMARBREED!

48,00

SPECIALITEIT VAN HET HUIS

Surf en turf

combi van 1 hele kreeft en

1 filet pur (+300gr)

(voor 2 personen)

DAGPRIJS

