



ENTRECÔTE

ALLERGENEN



EI



GLUTEN



LUPINE



MELK



MOSTERD



NOTEN



PINDA'S



SCHAALDIEREN



SELDERIJ



SESAMZAAD



SOJA



VIS



WEEKDIEREN



ZWAVELDIOXIDE



ZWANGER



HALAL

PLATS PRINCIPAUX

L'ENTRECÔTE CLASSIQUE

Entrecôte van de grill – botersaus
'Cafe de Paris'



L'INCROYABLE

Tataki van tonijn – paksoi – citroenboter



L'EXENTRIQUE

Ossenhaaspuntjes – groene asperges –
jus de veau



L'EXCEPTIONNEL

Ossenhaaspuntjes – gamba's –
haricot verts – jus de veau



LE SYMPATHIQUE

Ravioli gevuld met champignon en
truffel – bospaddenstoelen – romige
truffelsaus – Parmezaanse kaas



Alle hoofdgerechten worden geserveerd
met frites en een groene salade



PROFITEROLES

Soesjes – vanille ijs – warme chocoladesaus



CRÈME BRÛLÉE

Klassieke crème brûlée



MOUSSE AU CHOCOLAT

Luchtige Belgische chocolademousse



TARTE DÉCONSTRUITE

Koek crumble – lemon curd – meringue –
citroensorbetijs



CAFE GOURMAND

Koffie, espresso of thee – mini crème
brûlée – mini mousse au chocolat –
profiterole – madeleine



ENTRÉES

PAIN RUSTIQUE

Rustiek stokbrood – kruidenboter –
groene pesto



ESCARGOTS

Bourgondische slakken – kruidenboter –
knoflook – peterselie



CARPACCIO D'ENTRECÔTE

Gerookte entrecôte – rucola –
zongedroogde tomaat – pijnboompitten –
Parmezaanse kaas – truffelmayonaise



TARTARE D'ENTRECÔTE

Tartaar van entrecôte – kappertjes –
sjalot – bieslook – mascarpone – eidooier



CARPACCIO DE THON

Tonijncarpaccio – krokante bodem –
avocadocrème – wasabimayonaise –
kappertjes – sesam – bieslook

