



ENTREES FROIDES-COLD APPETIZERS
KOUDE VOORGERECHTEN

JAMBON DE PARME ET MELON HAM FROM PARMA WITH MELON PARMAHAM MET MELONE	16 €
FOIE GRAS MAISON AU SAUTERNE HOME MADE GOOSE LIVER WITH SAUTERNE HUISGEMAAKTE EENDELEVER MET SAUTERNE	17 €
CARPACCIO DE BOEUF BEEF CARPACCIO CARPACCIO VAN RUND	18 €
CALAMARS FARCIS (<i>légumes et crevisses</i>) STUFFED SQUID (<i>vegetables and crayfish</i>) GEVULDE INKTVIS (<i>groentjes en rivierkreeftjes</i>)	15 €
SALADE FOLLE (<i>magret de canard fume et foie gras</i>) CRAZY SALAD (<i>smoked duck breast and goose liver</i>) SALADE FOLLE (<i>gerookte eendeborst en eendelever</i>)	16 €
SALADE CAPRESE	12 €
SALADE VÉGÉTARIENNE VEGGIE SALAD VEGETARISCHE SALADE	14 €

ENTREES CHAUDES WARM APPETIZER
WARME VOORGERECHTEN

SCAMPIS EN CROUTE ET SON BEURRE DE VANILLE PRAWN IN CRUST WITH VANILLA BUTTER SCAMPI IN KORST MET ZIJN VANILLEBOTER	19 €
SCAMPIS A L'AIL PRAWN WITH GARLIC SCAMPI MET LOOK	16 €
CALAMARS FRITS FRIED SQUID GEFRITUURDE INKTVIS	15 €
CALAMARS A LA ROMANA SQUID A LA ROMANA INKTVIS A LA ROMANA	15 €
LASAGNE DE VEAU AUX AUBERGINES VEAL LASAGNE WITH EGGPLANT KALFSLASAGNE MET AUBERGINES	13 €
RAVIOLES DE HOMARD AU BEURRE DE CRUSTACES LOBSTER RAVIOLES WITH CRUSTACEANS BUTTER RAVIOLI VAN KREEFT MET SCHAALDIERBOTER	17 €
BROCHETTES DE ROGNONS DE VEAU ET LARD BRAISÉ VEAL KIDNEYS SKEWER WITH BRAISED BACON SPIES VAN KALFSNIERTJES MET GESTOOFD SPEK	14 €
PETITS GRIS DE NAMUR AUX CHICONS SAUTÉS ET À LA BIERRE BLANCHE LITTLE GREY (small snails) FROM NAMUR WITH STEWED CHICORY AND WHITE BEER KLEINE GRIJSJES (slakjes) UIT NAMEN MET GESTOOFD WITLOOF EN WITBIER	17 €



