

TASTE  
& EN-  
JOY

MENU

---

STARS *of* FLANDERS

## TAPAS

Zalm   gerookt	13.00
Gevarieerde charcuterie tapas	14.00
Bordje met minikroketjes (garnaal, kaas, Breydel enz.)	13.00
Gefrituurde vistapas   <i>Tapas de poissons frits</i>	13.00

## BIJGERECHTEN

Gemengd slaatje	7.50
Warme groenten	12.00

## VOORGERECHTEN

Soep van de dag	8.00
Kroketten	
Parmezaan	15.00
Grijze garnalen	17.00
Gerookte zalm	18.00
klassiek - toast	
Simmental rund	18.00
carpaccio   rucola   pijnboompitten   Parmezaan	
Tomaat garnaal	1 stuk 21.00
Mangalicham met meloen	17.00

## SLAATJES

Geitenkaas	18.00   22.00
mesclun sla   kramiek   warme geitenkaas   korstjes en spek	
Caesar salad	18.00   22.00
gegrilde kipfilet   Parmezaan   broodkorstjes   ansjovis   Romeinse sla	
Salade Gourmande	22.00   26.00
gevarieerde delicatessen naar marktaanbod	
Tomaat garnaal   frietjess	2 stuks 30.00

## VEGETARISCH - PASTA

Vegetarische pasta van het seizoen	18.00
Vegetarische burger "Falafel"   Berloumi kaas   frietjes	21.00

Om de vlotheid van de dienst in de hand te werken verzoeken wij U vriendelijk zich te beperken tot 4 gerechten per gang indien u met meer dan 8 personen bent.

## HOOFDGERECHTEN

### VIS

Slibtong (3 stuks) gebakken - kropsla - frietjes	27.00
Paling in 't groen	27.00
Zeeduivel (vis van het jaar) bereiding volgens seizoen	28.00

### VLEES

Rib-Eye (300 gr.) Iers - salade - frietjes - saus naar keuze	28.00
Ossenhaas (250 gr.) Iers - kropsla - frietjes - saus naar keuze	30.00
Rundertartaar op klassieke wijze - kropsla - frietjes (bereid aan tafel)	25.00
Koninginnehapje frietjes	23.00
Renardeau burger Bagnat broodje - verse burger - salade - groenten - frietjes	21.00

#### DAGMENU

Behalve schoolvakanties

Lunch op weekdagen  
soep - dagschotel - koffie

Prijs: 22.00

enkel dagschotel

Prijs: 18.00

#### KIDS CORNER

Kies uit volgende gerechtjes

kipfilet

of

frikandel

of

fish stick

+

appelmoes en frietjes

+

kinderijsje

Prijs: 17.00

## SUGGESTIES

### VOORGERECHTEN

Gerookte zalm, veldsla en venkel	18.00
Zes oesters “Marennes d’Oléron”, natuur	20.00
Warme oesters, witloof en Cava roomsausje	24.00
Ambachtelijke terrine van fazant en sinaas, everzwijn en speculoos, winterse garnituur	17.00
Ragout van wilde zwammen, crème van blauwe bessen en gebakken eendenlever	21.00

### HOOFDGERECHTEN

Catch of the day met preistammetjes, witte wijnsaus en kasteelaardappelen	28.00
Fazantenfilet “Archiduc”, saffraanpeer, gratin met knolselder en grison	26.00
Hazenrug met jus van Callebaut chocolade, samenspel van schorseneer, spruitjes en ovenaardappelen	32.00
Medaillon van hertenkalf “Grand Veneur”	30.00

### DESSERTEN

Kruidenkoek, crèmeux van mandarijn en zachte melkchocolade	12.00
Peer “Belle Hélène” New Style	12.00

## MENU VAN DE CHEF

26 november 2018 - 6 januari 2019

Gerookte zalm, veldsla en venkel

of

Warme oesters, willoof en Cava roomsausje

of

Ragout van wilde zwammen, crème van blauwe bessen en gebakken eendenlever

—

Catch of the day met preistammeltjes, witte wijnsaus en kasteelaardappelen

of

Fazantenfilet "Archiduc", saffraanpeer, gratin met knolselder en grison

of

Hazenrug met jus van Callebaut chocolade, samenspel van schorseneer, spruitjes en ovenaardappelen

—

Irish Coffee

of

Kruidenkoek, crèmeux van mandarijn en zachte melkchocolade

## MENU (3 gerechten)

Voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht

42.00

Inclusief huiswijn, water en koffie (excl. aperitief)

60.00

MENU TE BESTELLEN PER TAFEL