

## Voorgerechten | Entrées | Starters

---

Kalf   Veau   Calf	€17
<p>Tagliata/zwezerik/rucola/Parmesan/truffelmayonaise/curry-mango  <i>Tagliata/ris de veau/rucola/Parmesan/mayonnaise aux truffes/curry de mangue</i>  <i>Tagliata/sweetbread/rucola/Parmesan/truffle mayonnaise/mango-curry</i></p>	
Iberico	€14
<p>Bruschetta/36 maanden gerijpte Iberico ham/asperges/aubergine/artisjok/tomatensalsa  <i>Bruschetta/jambon Iberico/36 mois de maturation/asperges/aubergine/artichaut</i>  <i>Bruschetta/iberico ham/36 months matured/asperges/eggplant/artichoke</i></p>	
Rund   Bœuf   Beef	€16
<p>Carpaccio/Parmezaan/rucola/olijfolie/balsamicoazijn  <i>Carpaccio/Parmesan/roquette/huile d'olives/vinaigre balsamique</i>  <i>Carpaccio/Parmesan/arugula/olive oil/balsamic vinegar</i></p>	
Gezantenlever   Foie gras  Goose liver	€22
<p>Verskillende bereidingen van ganzenlever/mango/van koud naar warm/pens/appel/peer/rode biet  <i>Différent préparations de foie gras/préparations froides et chaudes/boudin/pomme/poire/betterave rouge</i>  <i>Different preparations of goose liver/cold and warm preparations/bloodpudding/apple/pear/beetroot</i></p>	
Kabeljauw   Cabillaud   Codfish	€14
<p>Ceviche van kabeljauw/'scampi fritti'/mosseltjes  <i>Ceviche de cabillaud/'scampi fritti'/moules</i>  <i>Codfish ceviche/'scampi fritti'/mussels</i></p>	
Garnaal   Crevettes   Shrimps	€17
<p>Artisanale kroketjes/avocadocrème/frisee sla/peterselie  <i>Croquettes artisanales/crème d'avocat/salade frisée/persil</i>  <i>Artisanal croquettes/avocado cream/frisée lettuce/parsley</i></p>	
Tonijn   Thon   Tuna	€17
<p>Tartaar van tonijn/gemarineerde sojabonen/Oosterse structuren  <i>Tartare de thon/fèves de soja mariné/influences de cuisine orientale</i>  <i>Tuna tartare/marinated soy beans/Eastern influences</i></p>	
Oesters   Huîtres   Oysters	€18
<p>6 Hollandse creuses/oesterbrood/citroen  <i>6 huîtres creuses néerlandaises/pain d'huîtres/citron</i>  <i>6 Dutch creuses/oyster bread/lemon</i></p>	
Soep   Potage   Soup	€8
<p>Aspergevelouté  <i>Velouté d'asperges</i>  <i>Asparagus velouté</i></p>	

## Hoofdgerechten | Plats principaux | Main course

---

Zeeduivel   Lotte   Monkfish Ravioli/asperges/à la nage <i>Ravioli/asparagus à la nage</i>	€27
Zeetong   Sole   Dover sole 'A la meunière'/gemengde sla/frietjes <i>'A la meunière'/salade mixte/frites</i> 'A la meunière'/mixed salad/fries	€34
Sint-Jacobsvruchten   Coquilles   Scallops Kort gebakken/risotto/asperges/erwtten <i>Mi-cuit/risotto/asperges/petits pois</i> <i>Rapide baked/asparagus/peas</i>	€28
Lam   Agneau   Lamb Traag gegaard/'Niçoise'/tomaat/boontjes/ansjovis/aardappelgratin <i>Cuit lentement/'Niçoise'/tomate/haricots verts/anchois/gratin de pommes de terre</i> <i>Slow-roasted/'Niçoise'/tomato/green beans/anchovies/potato gratin</i>	€27
Kalf   Veau   Calf Limousin/graanmosterd puree/lentegroenten/kalfsjus <i>Limousin/purée de moutarde/légumes de printemps/jus de veau</i> <i>Limousin/grain mustard puree/spring vegetables/veal jus</i>	€28
Steak tartaar   Steak tartare   Minced beef Gemalen rundsvlees klassiek bereid/gemengde sla/frietjes <i>Viande de bœuf hachée préparée au façon classique/salade mixte/frites</i> <i>Classically condimented/fries/mixed salad</i>	€24
<b>Van de grill   Grillade   On the grill</b>	
Diamanthaas   Faux filet   Beef shoulder Gemengde sla/frietjes/saus naar keuze <i>Salade mixte/frites/sauce au choix</i> <i>Mixed salad/fries/choice of sauce</i>	€25
Rib-eye (300gr) Groentesalade/frietjes/saus naar keuze <i>Salade de légumes/frites/sauce au choix</i> <i>Vegetable salad/fries/choice of sauce</i>	€29
Ierse filet pur   Filet pur Irlandaise   Irish filet pur Gegrilde mini-Romeinse sla/kerstomaat <i>Mini laitue romaine grillé/tomate cerise</i> <i>Grilled mini roman lettuce/cherry tomato</i>	€34
Côte à l'os (per 2p, 800gr) 'Holsteiner'/100% Duitse origine/30 dagen gerijpt/sla&tomaat <i>'Holsteiner'/100% d'origine Alemande/30 jours de maturation/laitue&amp;tomate</i> <i>'Holsteiner'/100% German origin/30 days of maturation/lettuce&amp;tomato</i>	€33/pp

*Frietjes/frites/fries*

*Béarnaise of/ou/or pepersaus/sauce au poivre/pepper sauce inclusief/inclusif/included*

## Salade | Salad

---

Geit   Chèvre   Goat	€19
<p>Gegratineerd/rode biet/mesclun/appel/noot/balsamico  <i>Gratiné/betterave rouge/noix/pommes/vinaigre balsamique</i>  <i>Gratinated/beetroot/mesclun/apple/nut/balsamic</i></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zonder spek indien gewenst/sans bacon si vous le souhaitez/without bacon if desired <b>Vegi !</b></li> </ul>	€18
Kip   Poulet   Chicken	€18
<p>Winterse groentensla/kip gebakken in rode curry/walnoot/yoghurt/feta  <i>Salade d'hiver/poulet cuit au curry rouge/feta/noix/yagourt/feta</i>  <i>Winter vegetables salad/roasted chicken with red curry/feta/walnut/yogurt/feta</i></p>	
Jardin Public	€29
<p>Mesclunsalade/terrine van ganzenlever/krokante zwezerik/kroketje van grijze garnaal/kreeft/  gerookte kip&amp;zalm/pata negra/Parmezaanshilfers/balsomicodressing  <i>Salade mesclun/terrine de foie gras/ris de veau croustillant/croquette aux crevettes grises/homard/  poulet&amp;saumon fumé/pata negra./parmesan/vinaigrette au balsamic</i>  <i>Mesclunsalad/goose liver/crispy sweetbread/shrimp croquette/lobster/smoked chicken&amp;salmon/  pata negra/Parmesan/balsomicodressing</i></p>	

## Pasta | Pâtes

---

'Tzay'	<b>Vegi !</b>	€20
<p>Wok/groenten/noedels  <i>Wok/légumes/nouilles</i>  <i>Wok/vegetables/noodles</i></p>		
Medaglioni Secreto (Luc de Laet)		€25
<p>Ravioli/Secreto by Luc De Laet/tomaat/paprika/Feta  <i>Ravioli/Secreto by Luc De Laet/tomate/paprika/Feta</i>  <i>Ravioli/Secreto by Luc De Laet/tomato/Bell peper/Feta</i></p>		

## Brasseriekaart (verkrijgbaar tussen 12u-21u)

---

Soep Dagverse soep volgens marktaanbod of soep van het keuzemenu	€6
Kaas Kaaskroketjes(2st.) met gemengde sla, citroen, tartaarsaus	€13
Garnaal Artisanale kroketjes/avocadocrème/frisee sla/peterselie	€17
Bolognese Spaghetti met klassieke bolognesesaus, geraspte kaas	€14
Echt 'Antwaarps' stoofvlees Bereid met Belgisch rundvlees en De Koninck bier, frietjes, witloofsla	€19
Vol au Vent Stukjes sappige kip, champignons en kalfsbollekes in een licht gebonden bouillon, geserveerd in een bladerdeegkoek, Hollandse saus	€19

## Kleine kaart (verkrijgbaar tussen 12u-17u30)

---

Croque op stok Krokant geroosterd brood, warme ham, gesmolten zachte kaas, gemengd slaatje, augurk, zilveruitjes	€12
Toast Kannibaal Rundergehakt, ui, kappertjes, peterselie	€12
Toast gerookte zalm Klassiek garnituur	€15

## Nagerechten | Desserts

---

Dame Blanche	€10
<i>Artisanaal vanille-ijs/warme chocoladesaus/verse slagroom</i> <i>Glace vanille artisanale/sauce au chocolat chaude/crème fraîche</i> <i>Vanilla ice cream/hot chocolate sauce/fresh whipped cream</i>	
Crème Brulée	€10
<i>Koffie infuus</i> <i>Infusion de café</i> <i>Coffee-infused</i>	
Chocolade   Chocolat   Chocolate	€11
<i>Brownie/banaan/vanille</i> <i>Brownie/banane/vanille</i> <i>Brownie/banana/vanilla</i>	
Appel   Pomme   Apple	€11
<i>Tarte tatin/vanille-ijs/crumble</i> <i>Tarte tatin/glace vanille/crumble</i> <i>Tarte tatin/vanilla ice cream/crumble</i>	
Panna Cotta	€10
<i>Amandel/vijg</i> <i>Amande/figue</i> <i>Almond/fig</i>	
Kolonel	€8
<i>Citroensorbet, vodka</i> <i>Sorbet citron, vodka</i> <i>Lemon sorbet, vodka</i>	
Sabayon (vanaf 2 cts.)	€ 10/pp
<i>Vanille-ijs</i> <i>Glace vanille</i> <i>Vanilla ice cream</i>	
Versnaperingen   Mignardises   Sweet treats	€14
<i>Assortiment van huisbereide zoetigheden</i> <i>Assortiment de mignardises faites maison</i> <i>Assortment of homemade sweets</i>	
Kaas   Fromage   Cheese 'Van Tricht'	€15
<i>Assortiment samengesteld door onze kaasmeester, geserveerd met salsa van vijgen en brioche</i> <i>Assiette de fromages sélectionnés par notre fromager et accompagnés de brioche et de salsa aux figues</i> <i>Cheese assortment selected by our cheese monger served with salsa of figs and brioche</i>	
<u>Wijntip</u> : Glasje Porto Vista Alegre 10y	€7