

DINERKAART

VAN 17.00 – 20.30 UUR

MENU MODERN

3 – 4 – 5 GANGEN

Een dagelijks wisselend menu € 29,50 | € 35,- | € 42,50

MAALTIJD SALADES!

TRUITE FUME € 16.50

Salade met gerookte forel, croutons en gezouten zonnenpijtes.

1 | 12 | 13

LA TERRE VERTE € 16.50

Groene salade met artisjok, tomaat, erwten, rode ui, avocado en gemarineerde tofu.

4 | 5 | 12 | 13 | 14

JAMBON SPECIAL € 16.50

Salade van gedroogde Limburgse ham en geitenkaas, mango en croutons.

4 | 5 | 12 | 13 | 16

VOORGERECHTEN

CLASSIQUE MODERN € 14.50

Gerookte Limburgse zalm met van rosevalaardappel, cremé fraiche en kwarteleitje.

1 | 4 | 5 | 12 | 13

LA TERRE VERTE € 12.50

Met artisjok, tomaat, erwten, rode ui, avocado en gemarineerde tofu.

4 | 5 | 12 | 13 | 14

BELGE BLUE € 13.50

Carpaccio van Belgisch rund verrijkt door truffeldressing, scharrelei en Parmezaanse kaas.

4 | 5 | 12 | 13 | 16

JAMBON SPECIAL € 12.50

Salade van gedroogde Limburgse ham en geitenkaas, mango en croutons.

4 | 5 | 12 | 13 | 16

Geserveerd met roomboter en brood.

HOOFDGERECHTEN

BOMMERIGER € 18.50

hoevekip met een saus op basis van rode wijnazijn en appelstroop.

5 | 6 | 7 | 13

JOUE DE VEAU € 24.50

Zacht gegaarde kalfswang met een saus van pinot noir van Pietershof.

5 | 6 | 7 | 16

ENTRECÔTE BELGE BLUE .. € 26.50

Uit het middenstuk gesneden volwaardige entrecote met huisgemaakte kruidenboter.

5 | 6 | 13

BLACK ANGUS BURGER € 15.50

Met brioche broodje, salade en

Vlaamse frieten.

4 | 5 | 6 | 12 | 16

TRUITE DE SAUMON € 21.50

Op hout gerookte zalmforel uit Mechelen.

7 |

GEGRILDE GROENTEN € 18.50

Met kruiden souvide gegaarde courgette, zoete aardappel, flespompoen, knol-selderij en venkel vervolgens gegrild en geserveerd met quinoa.

13

PENNEPASTA € 18.50

met ratatouille, tomaten/paprikasaus en gratineerd met Grana Padona.

4 | 5 | 13

VOOR DE KLEINTJES

MANDJE MET FRIETJES € 4.50

KIPPIES MET FRIETJES € 8.50

PASTA BOLOGNESE € 7.50

POFFERTJES € 7.50

SOEPEN

..... € 6.50

SOEP VAN DE DAG

Dieet op aanvraag.

ROMIGE COURGETTESOEP

Met fetaroom.

5 | 13

TOMATENSOEP

Met basilicumroom.

5 | 13

DESSERTS

FROMAGE REGIONAUX

Vers gerijpte kazen met verrassende toebehoren.

4 | 5 | 9 | 10 | 16

€ 12.50

DOUX ET CROUSTILLANT

Zachte crème brulee krokant gratineerd.

5 | 8 | 16

€ 7.50

COUPE FRAISE

Verse aardbeien met vanille ijs en slagroom.

5 | 16

€ 7.50

COUPE CHOCO

Valrhona chocolate met karamel en vanille ijs.

4 | 5 | 16

€ 8.50



VIS SCHAAL & WEEKDIEREN SCHELDIEREN GLUTEN KOEMELK VLEES ALCOHOL EI NOTEN PINDA SESAM MOSTERD SELDERIJ SOYA ZWAVELDIOXIDE SUIKER