

week lunch

(Mon-Fri: 12pm - 2pm)

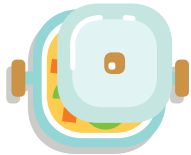
2 course menu — 22€

3 course menu — 28€



Scallops and grey shrimps biscuit, crustacean coulis with basil
Biscuit de St Jacques et crevettes grises, coulis de crustacés au basilic
Biscuit van sint-jakobsschelpen en grijze garnalen, schaaldieren coulis met basilicum

or/ou/of



Pumpkin and carrot soup, cream and dried coppa
Velouté de potiron et carottes, crème épaisse et coppa séchée
Pompoen en wortelsoep, room en gedroogde coppa

or/ou/of



Belgian antipasti, chicory salad with mustard seeds
Antipasti à la belge et salade de chicons aux graines de moutarde
Belgische antipasti en witlofsalade met mosterdzaad



Grilled beef, béarnaise with green pepper
Onglet de bœuf grillé, béarnaise au poivre vert
Gegrild rundvlees, béarnaise met groene peper

or/ou/of



Monkfish medallions with bacon, vegetables blésotto and turmeric cream
Médallions de lotte au lard, blésotto aux légumes et crème au curcuma
Zeeduivel medaillons met spek, blésotto met groenten en kurkumasaus

or/ou/of



Ballotine of poultry with herbs and red curry, vegetable broth with farm butter
Ballotine de volaille aux herbes et curry rouge, bouillon de légumes au beurre de ferme
Ballotine van gevogelte met kruiden, rode kerrie, groentebouillon, hoeveboter



Pavlova with vanilla and caramelized pineapples
Pavlova à la vanille et ananas caramélisés
Vanillepavlova met gekarameliseerde ananas