



DINER



## TO SHARE

Olijven, bella cerignola, itrana	6. <sup>00</sup>
Zalm, gerookt, ricotta, grapefruit	16. <sup>50</sup>
Paleta Iberica, toast	18. <sup>50</sup>
Speciale nr 3 oesters, mignonette	14. <sup>00</sup>
Zuurdesem, boter, jalapeno aioli	9. <sup>25</sup>
Pimientos de Padron	10. <sup>50</sup>

## VOOR

Mosselen, xo sauce, houtoven	16. <sup>50</sup>
Kingfish, peterselie, broodkruim	14. <sup>50</sup>
Tabouleh, aardpeer, boekweit, feta	13. <sup>50</sup>
Biet geroosterd, salsiccia, zwarte knoflook	14. <sup>00</sup>
Bisque, krab, springroll	17. <sup>50</sup>
Uiensoep, gruyere, houtoven	13. <sup>50</sup>
Bavette, gebrande room, mierikswortel	14. <sup>50</sup>

## HOOFD

Hokkaido, miso, bundelzwam, pompoen	23. <sup>50</sup>
Zeeduivel, geroosterd, noisette, zuurkool (suppl. gamba 8, <sup>50</sup> )	26. <sup>50</sup>
Bap bap jjigae, Korean beef stew	24. <sup>50</sup>
Simmentaler steak, 6 wkn DA, lende, merg, chimichurri	29. <sup>50</sup>
3 gangen menu, shared	vanaf 70. <sup>00</sup>

## SHARED (2 P)

Cote de boeuf, 700 gr, 6 wkn DA, sides	95. <sup>00</sup>
Baskische kip, citroen, tijm, 1 of 2 pers.	27, <sup>50</sup> / 50. <sup>00</sup>
Zeebaars, op hout gegrild, blitz, sides	80. <sup>00</sup>

Special. Vraag de bediening

## SIDES

Farroto, vegan, getoast, maitake (suppl. parmezaan 2, <sup>50</sup> )	9. <sup>50</sup>
Puree, opgebakken	8. <sup>50</sup>
Spruiten, geroosterd	8. <sup>50</sup>
Castelfranco, salade, ansjovisdressing	8. <sup>50</sup>
Knolsederij, lasagna, robiola	8. <sup>50</sup>
Friet	5. <sup>50</sup>

## DESSERT

Tarte tatin, crème Suisse (2 pers.)	15. <sup>50</sup>
Chocomousse, hazelnoot, citroen	8. <sup>50</sup>
Burnt cheesecake, sinaasappel	8. <sup>50</sup>
Vacherin mont d'or, kweeper	8. <sup>50</sup>

Vragen over de samenstelling van het product? Vraag het een van onze medewerkers. Wij helpen u graag.