

Lunch kaart

SOEP

- Dagsoep € 5,90
Potage du jour
Soup of the day
- Provençaalse vissoep € 8,55
Soupe de poissons
Fish soup

KOUDE GERECHTEN EN SALADES

- Luikse sla (spekjes, boontjes en cornes de gatte gedeglaceerd met frambozen azijn) € 16,15
Salade liégeoise (lard en dés, haricots verts et cornes de gatte, déglacés au vinaigre de framboise)
Liège salad (bacon, green beans and pink fir apple potatoes, deglazed with raspberry vinegar)
- Rundscarpaccio met een slaatje van ruccola, geconfijte tomaatjes en parmesan € 15,95
Salade de carpaccio de bœuf, tomates confites, rucola et parmesan
Beef carpaccio with a salad of rucola, crystallized tomatoes and Parmesan
- Tomaat met mozzarella en pesto € 15,25
Tomate mozzarella et pesto
Tomato with mozzarella and pesto
- Slaatje met Schotse gerookte zalm € 18,15
Salade au saumon d'Ecosse
Salad with Scottish smoked salmon
- Slaatje met quiche (Keuze uit: lorraine met Maredsous, tomaat en mozzarella, spinazie en feta kaas, spek en prei) € 14,85
Salade et quiche (Choix entre: lorraine avec Maredsous, tomate et mozzarella, épinards et feta, lardons et poireau)
Salad with quiche (Choice from: lorraine with Maredsous cheese, tomato and mozzarella, spinach and feta, bacon and leek)
- Salade met warme geitenkaasjes, gekarameliseerd met honing € 14,85
Salade de chèvre chaud ,caramélisé au miel
Salad of goats cheese, caramelised with honey
- Caesar salade met gebakken kippenhaasjes € 15,95
Salade César aux filets de poulet sautés
Caesar salad with fried chicken fillets

PASTA

Pasta pesto met gerookte zalm <i>Pâtes au pesto et au saumon fumé</i> Pesto pasta with smoked salmon	€ 17,00
Dit gerecht kan ook zonder zalm / sans saumon / without salmon	€ 14,25
Tagliatelli met scampi, geconfijte tomaten, en bisquesaus <i>Tagliatelle aux scampis cuits, tomates confites et sauce bisque</i> Tagliatelle with shrimps, crystallized tomatoes and bisque sauce	€ 18,75
Pasta's met mediterrane groentjes <i>Pâtes aux petits légumes méditerranéés</i> Pastas with finely chopped mediterranean vegetables	€ 14,85
Cannelloni met ricotta, bladspinazie, shi-take en tomatensaus. <i>Cannelloni à la ricotta, aux épinards, shi-take et sauce tomateé</i> Cannelloni with ricotta cheese, spinach , shiitakes and tomato sauce	€ 15,95

WARME GERECHTEN

Gebakken sint-jakobsvruchten met escabèche van champignons <i>Noix de Coquilles Saint-Jacques et escabèche de champignons</i> Fried scallops with mushroom escabeche	€ 19,75
Gebakken eendenlever met geglaceerde franse golden, veenbessen en siroop van witte balsamico <i>Foie d'oie poêlé aux pommes Golden françaises, airelles et sirop balsamique blanc</i> Fried goose liver with French Golden apples, cranberries and white balsamic syrup	€ 19,15
Muglai kip met basmatirijst <i>Poulet muglai au riz basmati</i> Mughlai chicken with basmati rice	€ 16,95
Trio van garnaal: garnaalkroketje, tomate crevette en bisque <i>Trio de crevettes : croquettes aux crevette, tomate crevette et bisque</i> Threesome of prawns : prawn croquettes, tomato with prawns and bisque	€ 15,40

Update: 2 februari 2012

Lunch kaart




SOEP

Dagsoep <i>Potage du jour</i> Soup of the day	€ 5,90
Provençaalse vissoep Soupe de poissons Fish soup	€ 8,55

KOUDE GERECHTEN EN SALADES

Luikse sla (spekjes, boontjes en cornes de gatte gedeglaceerd met frambozen azijn) <i>Salade liégeoise (lard en dés, haricots verts et cornes de gatte, déglacés au vinaigre de framboise)</i> Liège salad (bacon, green beans and pink fir apple potatoes, deglazed with raspberry vinegar)	€ 16,15
Rundscarpaccio met een slaatje van rucola, geconfijte tomaatjes en parmesan <i>Salade de carpaccio de bœuf, tomates confites, rucola et parmesan</i> Beef carpaccio with a salad of rucola, crystallized tomatoes and Parmesan	€ 15,95
Tomaat met mozzarella en pesto <i>Tomate mozzarella et pesto</i> Tomato with mozzarella and pesto	€ 15,25
Slaatje met Schotse gerookte zalm <i>Salade au saumon d'Ecosse</i> Salad with Scottish smoked salmon	€ 18,15
Slaatje met quiche (Keuze uit: lorraine met Maredsous, tomaat en mozzarella, spinazie en feta kaas, spek en prei) <i>Salade et quiche (Choix entre: lorraine avec Maredsous, tomate et mozzarella, épinards et feta, lardons et poireau)</i> Salad with quiche (Choice from: lorraine with Maredsous cheese, tomato and mozzarella, spinach and feta, bacon and leek)	€ 14,85
Salade met warme geitenkaasjes, gekarameliseerd met honing <i>Salade de chèvre chaud, caramélisé au miel</i> Salad of goats cheese, caramelised with honey	€ 14,85
Caesar salade met gebakken kippenhaasjes <i>Salade César aux filets de poulet sautés</i> Caesar salad with fried chicken fillets	€ 15,95

PASTA

- Pasta pesto met gerookte zalm** € 17,00
Pâtes au pesto et au saumon fumé
Pesto pasta with smoked salmon 
- Dit gerecht kan ook zonder zalm / sans saumon / without salmon € 14,25
- Tagliatelli met scampi, geconfijte tomaten, en bisquesaus** € 18,75
Tagliatelle aux scampis cuits, tomates confites et sauce bisque
Tagliatelle with shrimps, crystallized tomatoes and bisque sauce
- Pasta's met mediterrane groentjes** € 14,85
Pâtes aux petits légumes méditerranéés
Pastas with finely chopped mediterranean vegetables 
- Cannelloni met ricotta, bladspinazie, shi-take en tomatensaus.** € 15,95
Cannelloni à la ricotta, aux épinards, shi-take et sauce tomateé
Cannelloni with ricotta cheese, spinach, shiitakes and tomato sauce 

WARME GERECHTEN

- Gebakken sint-jakobsvruchten met escabèche van champignons** € 19,75
Noix de Coquilles Saint-Jacques et escabèche de champignons
Fried scallops with mushroom escabeche
- Gebakken eendenlever met geglaceerde franse golden, veenbessen en siroop van witte balsamico** € 19,15
Foie d'oie poêlé aux pommes Golden françaises, airelles et sirop balsamique blanc
Fried goose liver with French Golden apples, cranberries and white balsamic syrup
- Muglai kip met basmatirijst** € 16,95
Poulet muglai au riz basmati
Mughlai chicken with basmati rice
- Trio van garnaal: garnaalkroketje, tomate crevette en bisque** € 15,40
Trio de crevettes : croquettes aux crevette, tomate crevette et bisque
Threesome of prawns : prawn croquettes, tomato with prawns and bisque

Update: 2 februari 2012