

La Belle Epoque

Voorgerechten

Ganzenleverterrinen, confit van uien, briochebrood		18,00 €
Huisbereide kaaskroketten van het huis :	1 stuk (*)	10,00 €
	2 stuks	13,50 €
Huisbereide garnalenkroketten van het huis:	1 stuk (*)	11,50 €
	2 stuks	17,00 €
Duo van huisbereide kroketten		15,00 €
Quenelle de brochet (snoek) met Nantuasaus		16,50 €
Cappuccino van pompoensoep, mascarpone , parmezaanse kaas (*)		10,00 €
Stoofpotje van rundvlees schenkel, gebakken ganzelever, ravioli van Tartufata		18,00 €

Vis

Tong (solettes) van de Noordzee		26,00 €
Gehakt van roggenvleugel, sap an schaaldieren		21,50 €
Stoofpotje van vis (vis en schaaldieren)		28,00 €

* Voorgerechten aangeduid met een sterretje kunnen niet als hoofdschotel worden genomen.

Al onze voorbereidingen zijn huisbereid : voor tafels van meer dan 5 gasten vragen wij u om uw keuze te beperken tot maximaal 3 verschillende voorgerechten en 3 verschillende hoofdgerechten.

La Belle Epoque

Hoofdgerechten

Luikse balletjes van het huis, frietjes:	2 stuks	10,00 €
	1 stuk	14,50 €
Kalfskop, frietjes		19,50 €
Millefeuille met witte worst van mijn vriend Xavier, ...		17,50 €
...grootmoeders appelmoes		
Karbonade op Vlaamse wijze met Chouffe		18,50 €
Parmentier van kalfswang, gekonfijte spek		18,50 €
Parmentier van gekonfijte eend met Tartufata		19,00 €
Gegrild hammetje, gegrilde tomaten, béarnaise		19,00 €
Gegratineerd witloof, Comté kaas uit Jura		12,50 €

Op de grill :

Gegrilde entrecote, frietjes, salade*		28,50 €
Irish T-bone steak voor 1 persoon *		30,00 €
Tagliata van rundvlees, rucolasalade, parmezaanse kaas, tartufata		26,00 €

** Een saus naar keuze : peper & room, béarnaise, wilde paddestoelen & room
(enkel bij bovengenoemde vleesgerechten)*

Al onze voorbereidingen zijn huisbereid : voor tafels van meer dan 5 gasten vragen wij u om uw keuze te beperken tot maximaal 3 verschillende voorgerechten en 3 verschillende hoofdgerechten.