



CARTE



-VOORGERECHTEN-

Gebakken wilde paddenstoelen & gepocheerd ei **16€**

Gebakken wilde paddenstoelen, ei gegaard op 63°C, spekjes, toast met gedroogd fruit



Terrine van wild **12€**
fijne gelei van veenbessen-passievruchtconfituur, peperkoektoast



Gegratineerde scampi's van de chef **18€**
Bisqueroom met knoflook, licht gekruid

Soep van de dag **9€**

De soep varieert volgens de seizoensgebonden producten van de boer

Voorgerechten zijn beschikbaar als hoofdgerecht, met een toeslag van 6€

Mogelijkheid voor een extra portie huisgemaakte frietjes: €2,50

Sauzen mayonaise en ketchup: €0,50

Mogelijkheid voor een extra portie salade: €2,50



-HOOFDGERECHTEN-



Wilde eend met **30€**

Sichuanpeper
Wilde eend met Sichuanpeper, sinaasappelsaus, eendenparmentier, wortelen



Gepocheerde Sander **28€**

Met Metranksaus, knolselderijpuree, speltpasta

Vol-au-vent

Huisgemaakte frietjes en salade inbegrepen

van Mechelse koekoek **22€**

van wilde faisant **28€**



Entrecôte Rib-Eye persillee (UE) **36€ p.p.**

min. 2 pers. +/-30min. baktijd

Huisgemaakte frietjes en salade inbegrepen, saignant klaargemaakt (medium).

Zelf te snijden en te delen

1 huisgemaakte saus inbegrepen (p.p.):

- Champignons
 - Groene peper
 - Chaource
 - Béarnaise
- (minuut klaargemaakt)*



Gegrilde rundersteak (obus) **26€**

Inclusief huisgemaakte frietjes en salade

Huisgemaakte saus :

- Champignons*
 - Groene peper*
 - Chaource *
 - Béarnaise *
- (minuut klaargemaakt)*

**supp. €3.00*

-KINDERMAALTIJDEN-

Kinderen tot en met 12 jaar

Tagliatelle met stukjes ham en room **8€**

Gegrilde kipspie **12€**

Huisgemaakte frietjes inbegrepen, saus naar keuze (mayonaise of ketchup), salade op verzoek.



Kindersteak **14€**

Frietjes inbegrepen, saus naar keuze (mayonaise of ketchup), salade op verzoek.

Indien u allergisch bent of bepaalde voedingsmiddelen niet verdraagt, gelieve dit tijdig aan ons door te geven.

Wij informeren u graag over de aanwezigheid van eventuele allergenen in onze producten/bereidingen.

De samenstelling van onze producten en bereidingen kan van dag tot dag verschillen.



MENU



-CHEF'S MENU-



DE CHEF STELT VOOR:

€49

Gevulde kool

13€*

*Geserveerd met een krachtige
bouillon*

.....

Venison Wellington

30€*

*Mousseline van Vitelotte,
crèmesaus van zwarte bessen*

.....

Hazelnoot-éclair

10€*

Licht citroenroom

**prijs van het gerecht "à la carte"*



CARTE



-ONZE HUISGEMAARTE DESSERTS-

WOW

Le merveilleux van de chef

13€

Zandkoekjes, vanilleganache, crumble witte chocolade-amandel, meringue



Chocolademoelleux

14€

Begeleitend bolletje huisgemaakt ijs +/-13min. bereidingstijd

Koffie of thee "Gourmand"

14€

Variatie van zoetigheden van het moment



Churoffle

11€

Soesdeeg gebakken als een wafel, praline saus, bolletje gezouten karamelijs

Kaasschotel

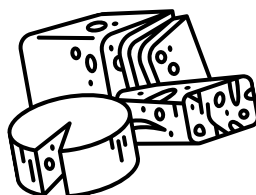
Selectie van 3 kazen

14€

Selectie van 5 kazen

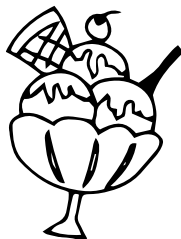
18€

van de boerderij Sacré-Cœur



Bolletje 100% ambachtelijk ijs naar keuze

Vergezeld van verse huisgemaakte slagroom



Ijs coupe naar keuze

12€

Vergezeld van verse huisgemaakte slagroom

Smaakopties:

Vanille uit Madagaskar

3€

Stracciatella

3€

Chocolade

3€

Karamel van gezouten boter

3,50€

Pistache

4€

Speculaas

3€

Moka

3€

Aardbei

3,50€

Citroensorbet

3€

Frambozensorbet

3€

Coupe dame blanche

Coupe dame noire

Coupe arlequin

Coupe colonel

Toeslag chocoladesaus: 1€

Indien u allergisch bent of bepaalde voedingsmiddelen niet verdraagt, gelieve dit aan ons tijdig door te geven.

Wij informeren u graag over de aanwezigheid van eventuele allergenen in onze producten/bereidingen.

De samenstelling van onze producten en bereidingen kan van dag tot dag verschillen.