

CHRISTMAS MENU

69€

Glass of Champagne accompanied by appetizers from the chef

STARTER

** Beef Carpaccio **

Thin slices of beef with Parmesan cheese, arugula and balsamic dressing

OF

** Scallops St.-Jacques **

Fresh scallops poached in a creamy white wine sauce with a hint of garlic and shallot, finished with a crispy gratin layer of freshly grated Parmesan cheese and breadcrumbs, gratinated to golden brown perfection

Main Course

** T-Bone steak 600 grams **

Enjoy our juicy T-Bone, perfectly grilled for a rich flavour. This delicious piece of meat is served with seasonal vegetables and crispy fries. A perfect choice for meat lovers

OF

** Grilled Fresh Salmon **

Geniet van onze gegrilde verse zalm, perfect bereid en vol smaak. Dit hoofdgerecht wordt geserveerd met een selectie van seizoensgroenten en knapperige frietjes, waardoor het een gezonde en smakelijke keuze is voor ieder seizoen. Een genot voor de visliefhebber!

DESSERT

** Crème Brûlée **



MENU DE NOËL

69€

Coupe de Champagne accompagnée de collations du chef

ENTRÉE

** Carpaccio de Bœuf **

Fines tranches de bœuf au parmesan, roquette et vinaigrette balsamique

OF

** Coquilles St.-Jacques **

Coquilles Saint-Jacques fraîches pochées dans une sauce crémeuse au vin blanc avec un soupçon d'ail et d'échalote, finies avec une couche gratinée croustillante de parmesan fraîchement râpé et de chapelure, gratinées à la perfection dorée

PLAT PRINCIPAL

** Côte à l'os 600 gram **

Geniet van onze sappige Côte à l'os, perfect gegrild voor een rijke smaak. Dit heerlijke stuk vlees wordt geserveerd met seizoen groenten en knapperige frietjes. Een perfecte keuze voor vleesliefhebbers!

OF

** Saumon frais grillé **

Dégustez notre saumon frais grillé, parfaitement préparé et plein de saveurs. Ce plat principal est servi avec une sélection de légumes de saison et des frites croustillantes, ce qui en fait un choix sain et savoureux en toute saison. Un délice pour les amateurs de poisson

DESSERT

** Crème Brûlée **



KERST MENU

69€

Glas Champagne vergezeld met hapjes van de chef

VOORGERECHT

Carpaccio Rundvlees

Dunne plakken rundvlees met Parmezaanse kaas, rucola en balsamico dressing

OF

Coquilles St.-Jacques

Verse sint-jakobsschelpen gepocheerd in een romige, witte wijnsaus met een vleugje knoflook en sjalot, afgemaakt met een krokante gratinlaag van versgeraspte Parmezaanse kaas en broodkruim, gegratineerd tot goudbruine perfectie

HOOFDGERECHT

Côte à l'os 600 gram

Geniet van onze sappige Côte à l'os, perfect gegrild voor een rijke smaak. Dit heerlijke stuk vlees wordt geserveerd met seizoen groenten en knapperige frietjes. Een perfecte keuze voor vleesliefhebbers!

OF

Gegrilde Verse Zalm

Geniet van onze gegrilde verse zalm, perfect bereid en vol smaak. Dit hoofdgerecht wordt geserveerd met een selectie van seizoensgroenten en knapperige frietjes, waardoor het een gezonde en smakelijke keuze is voor ieder seizoen. Een genot voor de visliefhebber!

DESSERT

Crème Brûlée

