

Suggesties – Suggestions:

Bier in de kijker – Bière du mois:

“ Pauline ”, 33cl, alc 10% vol. (blond bier - <i>bière blonde</i>)	€ 5.50
“ Poperings Hommelbier alcoholfree ”, 33cl, alc 0,2% vol. (Golden Ale)	€ 5.00

Cocktail in de kijker- Cocktail du mois.

“ Oublonic ”	
Likeur van hoppe en sinaasappel geserveerd met tonic. <i>Liqueur d'houblon orange et tonic.</i>	€ 12.50

Apéritiefhapje tapas to share- Amuse:

Oesters Zeeuwse creuses n° 3 (6st).	
<i>Huîtres creuses n° 3. (6pièces).</i>	€ 24,00

Entrée- Voorgerechten:

Sint-Jakobsnootjes, asperges, Rieslingsaus, grijze garnalen .	
<i>Noix de Saint-Jacques poelées, asperges, sauce vin blanc Riesling, crevettes grises.</i>	€ 24,00
~	
Oesters Zeeuwse creuses n° 3 (6st).	

<i>Huîtres creuses n° 3. (6pièces).</i>	€ 24,00
---	---------

Hoofdgerechten – Plat principale:

Zeetong op Molenaars wijze, kropsla, natuuraardappel.	
<i>Sole Meunière, salade laitue, pommes de terre vapeur.</i>	€ 39,00
~	
Ribeye Black Angus*** Aberdeen Prime gerijpt, krokant slaatje, verse frietjes gebakken in ossenwit.	
<i>Ribeye Black Angus*** Aberdeen Prime maturée, cruditées, frites fraîches.</i>	€ 38,50
~	

Karnemelkstampers, gepocheerd ei, grijze garnaal, Watou paterskaas, hazelnootboter.	
<i>Babeurre, oeuf poché, crevettes grises, fromage Watou, beurre noisette.</i>	€ 29.50

~	
Kalfszwezeriken, jus van morieljes en St. Bernardus Abt12, warme groente, aardappelsoesjes.	
<i>Riz de veau, sauce à la bière St. Bernardus Abt12, légumes, pommes dauphines.</i>	€ 37,00

~	
Filet pur Rossini “Belgisch witblauw Farmmeat Verhaeghe”, warme groente variatie, aardappelsoesjes.	
<i>Filet pur Rossini ‘Blanc-Bleu Farmmeat Verhaeghe’, légumes, pommes dauphines.</i>	€ 42,00

~	
Filet van roggevleugel gebakken in kappertjesboter, slaatje, verse frietjes.	
<i>Filet de raie aux câpres et sauce au beurre, salade, frites.</i>	€ 36,00

Dessert – Dessert:

Crêpes suzette, vanille bourbon ijs, tuile.	
<i>Crêpes suzette, glaçé vanille, tuile.</i>	€ 14,50