



Menukaart

VOORGERECHTEN

RIJKELIJKE VISSOEP MET ROUILLE EN TOAST	14,00 €
WILDE SCAMPI - ZOETZUUR - KOKOS	17.00 €
HUISBEREIDE KROKETJES VAN GARNALEN	17.00 €
GELAKTE SPARERIBS OP LAGE TEMP. GEGAARD	17.00 €
GRAVLAX - DILLE - ZURE ROOM	17,00 €

HOOFDGERECHTEN

VISGERECHTEN

RIJKELE VERSE BOUILLABASSE VAN DE CHEF	30.00 €
FILET VAN KOOLVIS - PETERSELIEKORST- MOSTERD	28.00 €
VERS VISPANNETJE IN DE OVEN BEREID	29.00 €
VISSUGGESTIES VOLGENS MARKTAANBOD	

VLEESGERECHTEN

FILET MIGNON - VERSE FRIETJES - SLAATJE	28,50 €
PEPERSAUS - BÉARNAISE - CHAMPIGNONSAUS	
FILET LIMOUSIN "TRUFFELSAUS"- GANZELEVER*	32.00 € / 37,00 €*
KALFSBLANQUETTE OP KLASIEKE WIJZE	27,00 €
BOEUF BOURGIGNON	26.00 €
VLEESSUGGESTIES VOLGENS MARKTAANBOD	

3- GANGEN MARKTMENU	46,,00€
---------------------	---------

SUGGESTIES

CARTE BLANCHE VIS / VLEES	29,00€
CARTE BLANCHE VOORGERECHT + HOOFDGERECHT	42,00€

DIVERSE SUGGESTIES VOLGENS MARKTAANBOD

UITGEBREIDE DRANKENKAART

OA WIJNEN VANAF 24€ PER FLES TEM 45€ PER FLES, CAVA 7€GLAS / 32€FLES , FRISDRANKEN 3€-5,5€, BIEREN 3,4€-6€

Chef Bernard Patrouille staat nog altijd zelf (en alleen) achter zijn fornuis.

Dus bij drukte doen wij een beroep op Uw geduld. Het loont de moeite.....

U wordt hiervoor beloond met een hapje vooraf.

Omdat wij alles vers bereiden, vragen wij u uw keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel

Vanaf 8 personen vragen wij u te opteren voor de menu zodat wij u een optimale kwaliteit en service kunnen bieden.