

Voorgerechten

Timbaal van gerookte Schotse zalm en grijze garnaltjes 16,50

Kreeftensoep geflambeerd met armagnac 12,50

Carpaccio van rund, zongedroogde tomaat en Parmezaan 15,50

Vitello tonnato "Mibrasa Style" 15,50

Escargots "Petit Gris de Namur" met kruidenboter 14,50

Duo van kaas en garnaal kroketten 17,50

Ravioli van kreeft 17,50

Kikkerbillen met look boter 17,50

Al het eten wordt bereid in de keuken waar noten, gluten en andere allergenen aanwezig kunnen zijn. Onze kaart beschrijft niet alle ingrediënten die gebruikt worden in de gerechten. Voor uitgebreid advies kunt u bij onze medewerkers terecht.

Hoofdgerechten

Hamburger "Barbacoa" 19,50

Pasta met vongolé en scampi 23,50

Côte à los met kruidenboter (2 pers.) 34,50 pp.
Supplement saus: pepers- of champignonroom saus 2,50, béarnaise saus 3,50

Risotto van boschampignons en scampi 26,00

Entrecote van Simmental met kruidenboter 28,00

Markt verse vis met seizoensgroenten en blanke botersaus 27,50

Zeetong meuniere met salade 35,00

Ossenhaas van Belgisch Wit-blauw rund van de grill met een frisse salade
en saus naar keuze 36,00

Elzasser schotel met zuurkool en puree 26,00

Traag gegaarde Spare-Ribs 23,50

Bakwijze:

BLEU - lauw van binnen met kort aangekorste buitenzijde

SAIGNANT - Krokante korst met een warme rode binnenzijde, de smaak van het vlees komt volledig tot uiting

A POINT - goed gekorste buitenzijde met een roze binnenkant, bloedloos

BIEN CUIT - goed doorbakken, de smaak van het vlees gaat verloren

Mogen we u vragen vanaf 6 personen te kiezen uit max. 4 verschillende gerechten per tafel, zo kunnen we lange wachttijden voorkomen en de kwaliteit blijven verzekeren.

MENU

Timbaal van gerookte Schotse zalm en grijze garnaltjes

Ravioli van kreeft

Ribstuk van Spaans duroc varken met sausje van sjalotten

Dessert van de chef

47,50 pp.

Het menu word uitsluitend per tafel en voor het hele gezelschap geserveerd