












Menu

Entrées


-  Pain et tartinades 6,75
Aioli et tapenade
-  Soupe de tomate et poivron maison 7,75
Pain et crème basilic
- Soupe à l'oignon 8,25
Gruyere
- Soupe de pois cassés 8,25
Pain de seigle et lard de Zélande
- Carpaccio de bœuf **+2,75** 13,50
Mayonnaise à la truffle, roquette, oignon rouge, Grana Padano, mélange de graines
- Carpaccio de cerf **+3,75** 14,50
Canneberge, roquette, champignon forestier et noix fumées
- Salade César (Poulet ou saumon) **+2,75** 13,50
Laitues à feuilles grasses, bacon, oeuf, vinaigrette aux anchois et Parmesan
-  Caprese salad 11,50
Tomate, mozzarella, basilic et aceto
-  Croquettes de pleurotes 11,25
Champignon forestier, mayonnaise à la truffle et chips de légumes

Plats

-  Burger à la betterave 20,50
Pain brioche, laitues à feuilles grasses, chutney d'oignons, sauce tomate, cheddar, tomate, concombre et frites
- Hamburger 20,50
Pain brioche, laitues à feuilles grasses, chutney d'oignons, sauce tomate, cheddar, tomate, concombre et frites
-  Assiette de légumes 20,50
Polenta frite et sauce Béarnaise
-  Saumon 22,50
Légumes de saison, garniture de pomme de terre et sauce Béarnaise
-  Ragoût de poisson avec de fromage au four 22,50
Sauce aux coquillages, moules, salade et frites
- Ragoût de bœuf 20,50
Frites et salade

Moules de Zélande 900 gramme +5,00 <i>Frites, sauces et salade</i>	25,75
 Curry <i>Citrouille, chou romanesco et champignon forestier</i>	22,50
Filet de porc <i>Ratatouille, garniture de pomme de terre et sauce aux champignon</i>	22,50
Steak de chevreuil & effiloché de canard +5,00 <i>Légumes de saison, garniture de pomme de terre et sauce vin rouge</i>	25,75
<u>Souhaitez-vous commander des frites supplémentaires?</u>	2,75
<u>Voulez-vous des frites au lieu de votre garniture de pommes de terre?</u>	1,50

Dessert

Tombe de yaourt <i>Fruits frais</i>	9,25
Gâteau glacé au vanille et chocolat <i>crème chantilly</i>	9,25
 Fromage bio +5,00 <i>Trois variétés de fromage, chutney de mangue et pain aux raisins</i>	14,25
Crème brûlée <i>Épices pour spéculoos et glace à la poire</i>	9,25
Brownie <i>Glace au caramel au sel de mer et crumble aux cacahuètes</i>	9,25
Sorbet en trois couches (sans gluten et sans lactose) +1,- <i>Fruits frais</i>	10,25
Café avec délicatesse et liqueur de Zeelande	9,25

Avez-vous une allergie? Informez nous! Vous restez avec nous pour une longue période et vous avez des souhaits en dehors du menu? Demandez-nous les possibilités!



*Ce plat est composé de produits biologiques



*Ce plat est exclusivement composé de produits végétariens



*Ce label concerne les poissons d'élevage qui sont élevés de manière durable afin d'avoir le moins d'impact possible sur l'environnement