

Om te starten (bij het aperitief)

Goujonettes van inktvis met aioli en pimenton	€ 14,50
Kroket van Ibérico ham, 3 stuks	€ 14,90
Jamon Ibérico 'Maldonado' 50 gram	€ 19,50
Jamon Ibérico 'Maldonado' 90 gram	€ 29,00

Onze exclusieve producten van La Brújula

Dit is een samenwerking met een klein artisaanaal bedrijf in Spanje die volgens Gert's recept topproducten oplegt en inblijkt. Deze worden geserveerd met baba ganoush, gepofte puntpaprika en tostado's.

Sardientjes in olijfolie (pikant) 12/16 stuks	€ 19,90
Mosseltjes in escabèche 16/20 stuks	€ 19,90
Sardientjes in olijfolie	€ 20,90
Sardientjes 'xouba' (provençal)	€ 21,90
Yellowfin tonijn, ventresca (buik van tonijn)	€ 22,90
Ansjovis in olijfolie (beperkte voorraad)	€ 29,00

Lunchmenu (enkel 's middags)

Wekelijks wisselend 3-gangenmenu (hapje, hoofdgerecht en dessert)	€ 59,00
Drankenformule (aperitief, 1 glas wijn, water en koffie of thee)	€ 30,00

Voorgerechten

In huis bereide garnaalkroketter (2 stuks)	€ 22,90
In huis bereide gravad lax zalm 'Mowi' met dilleroom, groen anijszaad en citroen	€ 25,50
Platte Zeeuwse oesters 0000, natuur (6 stuks)	€ 31,00
Geplette polderaardappel met karnemelk, handgepelde grijze garnaal gepocheerd hoeve-ei en bruine boter	€ 27,50
Preskop 'Seigneur de Vidaigne' met mosterdvinaigrette, bieslook en sjalot	€ 19,50
Gepaneerde kalfshersentjes met beurre noisette, kappertjes en citroen	€ 21,50

Onze klassiekers met Royal Belgian Caviar 'Gold Label'

Aardappel 'Moscovite' met jus van champagne en Royal Belgian Caviar (30 gram)	€ 49,00
In huis bereide gravad lax zalm 'Mowi' met dilleroom groen anijszaad, citroen en Royal Belgian Caviar (30 gram)	€ 59,00
Geplette polderaardappel met karnemelk, handgepelde grijze garnaal, gepocheerd hoeve-ei bruine boter en Royal Belgian Caviar (30 gram)	€ 59,00
Aardappel 'Moscovite', jus van champagne en Royal Belgian Caviar (60 gram)	€ 79,00

Hoofdgerechten

Á la minute gekookte lauwe Noordzeekrab met ei, mayonaise en bieslook	€ 34,00
Gesmoorde Zeeuwse paling met groene kruiden	€ 36,50
Met de lijn gevangen kabeljauw, gebraseerd, beurre blanc 'deluxe'	€ 44,90

Handgesneden steak tartaar van de bavette van West-Vlaams Rood Rund	€ 26,00
Gegrilde kalfsnertjes met graantjesmosterd en dragon	€ 29,90
Kraaibiefstuk 'onglet à l'échalote'	€ 29,90
Half wilde grijspoot patrijs, gebraden in druivenblad, Geserveerd op toast met gesmolten spitskool en eigen braadjus (beperkte beschikbaarheid)	€ 59,00

Onze klassiekers per 2 personen

Entrecote 'Oedslach selectie dierendonck' groene pepersaus met lava's (per 2 personen) Oedslach is een selectie speciale stukken vlees die met veel liefde opzij worden gehangen om te rijpen. Geen selectie op ras maar op kleur, vetmarbrering, aroma, consistentie en structuur. Daarna gerijpt volgens de traditie van vroeger.	€ 44,50 p.p.
Ragoût van Bressekip, kalfszwezerik, handgepelde garnalen uit Nieuwpoort en Mousselinesaus, geserveerd in bladerdeeg (Per 2 personen)	€ 44,90 p.p.

Bijgerechten

Carpaccio van gemarineerde tomaat	€ 4,90
Kropsla met vinaigrette	€ 4,90
Salade van Belgisch grondwitlof	€ 4,90
Echte Belgische frietjes	€ 5,90
Mousseline van polderaardappel	€ 5,90
Huisgemaakte aardappelkroketten	€ 5,90

Kaas

Kaasplank met selectie geaffineerde kazen van De Kaasbolle	€ 17,50
--	---------

Desserts

Café glacé	€ 12,50
Sabayon met versgedraaid vanille-ijs, veenbessen en gebrande amandel	€ 13,90
Tiramisu 'Bar Bulot'	€ 13,90
Crème Brûlée	€ 14,50
À la minute gedraaid vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	€ 14,50
Baba au rhum	€ 17,50
Dienst en btw inbegrepen	