

SUGGESTIES

Suggestions/ Suggestions

SMALL BITES

Plankje Salami Tradizionale

ingelegde groentes €12

Plateau de Salami Tradizionale -
légumes marinés

Salami platter - pickled vegetables

Camembert uit de oven

brood en boter €13

Camembert au four - pain et beurre
Camembert from the oven - bread
and butter

VOORGERECHTEN

Terrine van Foie Gras - brioche - mangochutney - garnituur €24

Terrine de foie gras - brioche - chutney de mangue - garniture

Terrine of Foie Gras - brioche - mango chutney - garnish

In huis gemarineerde Schotse Zalm - komkommer - limoengel €19,50**

Saumon écossais mariné - concombre - gel de citron vert

Marinated Scottish salmon - cucumber - lime gel

HOOFDGERECHTEN

Op vel gebakken Kabeljauw - voorjaarsgroentes - groene kruidenpuree - beurre blanc €35**

Cabillaud - légumes de printemps - purée d'herbes vertes - beurre blanc

Cod - spring vegetables - green herb puree - beurre blanc

Lamsnootjes - voorjaarsgroentes - huisgemaakte rösti - saus op basis van ui en
boter €38**

Noix d'agneau - légumes de printemps - rösti maison - sauce à base d'oignons et de beurre

Lamb nuts - spring vegetables - homemade rösti - onion and butter-based sauce

**Vanaf maart supplementair met Poperingse Hopscheuten €12/gerecht

**A partir de mars, complété par des pousses de houblon de Poperinge €12/plat

**From March supplemented with Poperinge Hop shoots €12/dish

Vol-au-vent van zwartpootkip - bouchée -
gebakken boschampionns - puree of friet €27*

Vol-au-vent de poulet à pattes noires - bouchée - champignons forestiers frits - purée ou
frites

Vol-au-vent of black-footed chicken - bouchée - fried forest mushrooms - mash or fries

*supplementair met Kalfszwezerik (hart) ca. 80-100 g €10

*Supplément avec Ris de veau (cœur) env. 80-100 g €10

*Supplementary with Veal sweetbread (heart) approx. 80-100 g €10

DESSERT

Tiramisu "La Paix" €9,5***

Tiramisu "La Paix"