



Menu 30-06-2025

Two courses: 44€ (excl. dessert)

Three courses: 49€

Starters 16€

Tuna tartar with watermelon and Martini sauce

Tartare de thon à la pastèque et sauce Martini

Tonijntartaar met watermeloen en Martini-saus

Zucchini and cheese velouté

Velouté de courgettes et fromage

Courgette- en kaassoos

Winter salad with carrots and avocado,

yoghurt sauce and grains

Salade d'hiver avec carottes et avocat, sauce au yaourt et céréales

Wintersalade met wortelen en avocado, yoghurtsaus en granen

Mains 30€

Beef filet, chimichurri sauce and roasted leeks with miso

Filet de bœuf, sauce chimichurri et poireaux rôtis au miso

Rundvleesfilet, chimichurri-saus en geroosterde prei met miso

Salmon with sake beurre blanc and mixed cauliflowers

Saumon avec beurre blanc au saké et mélange de choux-fleurs

Zalm met sake beurre blanc en gemengde bloemkolen

Mushroom ravioli with truffle sauce

Raviolis de champignons avec sauce à la truffe

Champignonravioli met truffelsaus

Desserts 8€

Lemon cake with limoncello

Cake au citron et limoncello

Citroentaart met limoncello

Chocolate lava cake, Baileys sauce and vanilla ice cream

Fondant au chocolat, sauce Baileys et glace à la vanille

Chocoladelavacake, Baileys-saus en vanille-ijs

Fruit salad

Salade de fruits

Fruitsalade

“Enhance your meal with our wine selection”

White wine

Michele Chiarlo | Palas Gavi | floral | sage | almond

8€/glass

Gavi DOCG, Piemonte, Italy | Cortese

Red wine

Le Muricce ‘La Donna Doga’ | smooth | light | red berries

8€/glass

Toscana, Italy | Sangiovese