

Bij UW Aperitief...Om te delen...of niet

- Huisgemaakte boerenpaté** (Glutenvrij zonder brood) 14 €
Onze beroemde huisgemaakte paté, met passie bereid en op ideale temperatuurrrr geserveerd
- Kiploempia's** 16 €
4 krokante loempia's met kip en groenten, geserveerd met zoetzure saus en knapperige romeinse sla.
- Gefrituurde courgettebloemen , Provençaalse saus** 18 €
6 fleurs de courgettes croustillantes servies avec une sauce douce provençale aux aromates
- Croquetas met chorizo iberische, srirachasaus** 18 €
Romige kroketjes met karaktervolle Iberische chorizo en licht pikante mayonaise.
- Mediterrane groentetempura** 20 €
Knapperige groenten in een luchtig beslag, geserveerd met tzatziki..
- Rillettes van twee soorten zalm « Maison Gayrard »** 21 €
Gerookte zalm en gekookte zalm verwerkt tot een smeuïge rilette.
- Inktvisbites met knoflook en peterselie** 24 €
Malse goudbruine calamari met knoflook en peterselie, geserveerd met huisgemaakte aioli.nktvisbites met knoflook en peterselie
- Charcuterie & Kaasplank** (Glutenvrij zonder brood) 30 €
Een royale selectie fijne vleeswaren en gerijpte kazen om te delen.Charcuterie- & kaasplank

...Et aussi les Tartines du France

- La Pissaladière Maximoise** 15 €
Een sneetje boerenbrood, uien, olijfolie, tijm, ansjovis, zwarte olijven
- De Club Sandwich** 16 €
Plakjes witbrood, malse kip, romaine sla, mayonaise, zongedroogde tomaten, hardgekookt ei
- Italiaanse tartine** 18 €
Een snee boerenbrood, tomatensaus, gedroogde Parmaham, rucola, mozzarellabolletjes, pesto
- De Croque** 20 €
Een vernieuwde versie van de croque-monsieur met boerenbrood, ham, Comté-kaas, bechamelsaus en gegratineerde kaas.
- De Provençale** 25 €
Een sneetje boerenbrood, seizoensgebonden truffelcrème, Parmezaanse kaasschaafsel en verse seizoensgebonden truffels.

Voorgerechten

- Garnalenloempia met YumYum-saus** 16 €
Een souvenir uit Vietnam: een loempia gevuld met garnalen, rauwe groenten, taugé, munt, rijstvermicelli en sushirijst. (Glutenvrij)
- Avocadofan met zelfgemaakte gravlaxzalm en focaccia** 20 €
Een subtiele mix van romigheid, frisheid en zilte tonen, geserveerd met een zachtgekookt ei en een vinaigrette van citroenschil.
- Ceviche van zeebrasem met mango** (Glutenvrij) 21 €
Een evenwicht tussen zuurgraad, fruitige zoetheid en frisse zeelucht, met een mangovinaigrette, rauwe groenten en een vleugje bottarga.
- Zelfgemaakte eendenfoie gras** (Glutenvrij als er geen brood wordt gebruikt) 26 €
Door ons bereid en geserveerd met een compote van gekarameliseerde uien en goudbruin geroosterd brood. Een tijdloze klassieker.

Gourmet salades

- Verse quinoa** (Glutenvrij) 18 €
Chiffonadesalade, quinoa met rauwe groenten, vinaigrette, citrus supreme
- Mado, net als een vrouw uit Nicoise** (Glutenvrij) 21 €
Gesneden sla, hardgekookt ei, ansjovis, tonijn, olijven, aardappelen, geroosterde paprika's, tomaten, rode uien, komkommers, radijsjes, sojabonen
- Caesar salade "Opnieuw bekeken"** 21 €
Gesneden salade, krokante kipreepjes, croutons, tomaten, Parmezaanse kaasvlokken, Caesar-dressing met ansjovis en ei.
- Caesar salade Zalm Gravlax "Opnieuw bekeken"** 22 €
Gesneden sla, in dille gemarineerde zalm, croutons, tomaten, Parmezaanse kaasvlokken, Caesar-dressing met ansjovis en ei.
- Burrata-tomaat in een boekweittaartje** (Glutenvrij) 22 €
Een ode aan seizoensproducten, met een taartje van boekweitmeel, burrata met seizoenstomaten en Parmaham.

Bowls

- Véga Bowl** (Glutenvrij, indien zonder saus) 20 €
Radijsjes, Japanse sushirijst, taugé, komkommers, avocado, cherrytomaten, edamame, ingemaakte rode kool, gebakken uien
- Chicken Bowl** 21 €
Krokante kip, Japanse sushirijst, taugé, komkommers, avocado, cherrytomaten, edamame, ingemaakte rode kool, gebakken uien
- Sashimi Bowl** (Glutenvrij, indien zonder saus) 24 €
Gravlax zalm, Japanse sushirijst, taugé, komkommers, avocado, cherrytomaten, edamame, ingemaakte rode kool, gebakken uien

Vleesgerechten

Kipfilet "op Franse wijze", met morieljessaus 26 €

Door de lage temperatuur wordt de romigheid van geroosterde agata-aardappelen met morieljessaus versterkt.

Gekonfijte runderstoofschotel, tournedos-stijl 28 €

Mals rundvlees van de schouder, 8 uur lang gegaard door ons team, met een rijke rode wijnsaus, geserveerd met geroosterde "Agata"-aardappelen. (Glutenvrij)

Kalfspiccata Milanese stijl, Napolitaanse saus 29 €

Italië op zijn bord, omdat hij het niet op het WK kon krijgen, geserveerd met linguine, Napolitaanse tomatensaus en pesto.

Koude sauzen 3 €

Tomatenmix, extra vierge saus, aioli, tzatzikisous, srirachamayonaise, mangocurrymayonaise

Pittige sauzen 4 €

Pepersaus, Roquefortsaus, Provençaalse saus, Champagnesaus, Morelsaus

Burgers

Tandoori Burger 23 €

Een heerlijke traktatie met knapperige kip gemarineerd in zelfgemaakte tandoori, goudbruin brood, mango-currymayonaise, verse salade, tomaten en friet.

Cheese Burger 24 €

Geniet van onze heerlijke wentelteefjes met rundergehakt, salade, tomaten, cheddar kaas, huisgemaakte saus en frietjes.

Glutenvrij CheeseBurger (Glutenvrij) 27 €

Authenticiteit met ons glutenvrije brood en sesamzaadjes, gehakt, tomaten, salade, cheddar kaas, huisgemaakte saus en friet.

Gambas Burger 28 €

Een exotische culinaire reis met knapperige, huisgemaakte garnalen- en krabsteak, Sriracha-mayonaise, salade, tomaten en friet.

Betaling per cheque wordt niet geaccepteerd. Onze prijzen zijn inclusief servicekosten.

Laat het ons alstublieft weten als u voedselallergieën of -intoleranties heeft. Een allergenenlijst is beschikbaar in ons restaurant.

Carte signée par le Chef Alexandre LETESSIER

Signatures Gerechten

Gegrilde octopus tournedos met virgin saus (Glutenvrij) 36 €

Een eenvoudige presentatie voor iemand die gewend is aan de zee, geserveerd met ratatouille en "Agata"-aardappelen met Cajun-kruiden

Garnalenspiesjes met Provençaalse saus (Glutenvrij) 38 €

De gastvrijheid en zonneschijn van het zuiden met drie geroosterde garnalen, kruidensaus, wilde rijst en ratatouille.

Wagyu-biefstuk (Glutenvrij) 40 €

Het summum van vlees: Wagyu-rundvlees tagliata, rucola en Parmezaanse kaasschaafsel, geserveerd met een garnituur naar keuze.

Extra afwerkingen

Friet, linguine, ratatouille of gemengde salade 6 €

Geroosterde agata-aardappelen 6 €

Signature extra afwerkingen 10 €

Truffelfrietjes

Truffellinguine

Geroosterde agata-aardappelen

Visgerechten

Gegratineerde heekfilet met aioli en Provençaalse saus (Glutenvrij) 26 €

Een perfect geroosterd heekfilet, gegarneerd met zelfgemaakte aioli, met een kruidige tomatensaus en geroosterde agata-aardappelen.

Geroosterde zeebrasemfilets met tijm (Glutenvrij) 29 €

Elegantie en verfijning voor 2 filets zeebrasem, verse tomatensaus en verkruimelde feta, huisgemaakte ratatouille

Gegratineerde zeebarbeelfilet met champagnesaus 30 €

Een filet van zeebarbeel gegratineerd onder een gouden sluier, gegarneerd met champagnesaus en geserveerd met geurige wilde rijst.

Het menu voor bijna-volwassenen (-12 ans)



13 €

Gehaktbiefstuk of vis met friet of kinderburger of krokante kip

(Geserveerd met friet of pasta of ratatouille of rijst)

En

1 kinderijsje of 1 fruitcompote of 1 yoghurt

Verse Pâtes

Rundvleeslasagne

250 gram rundvlees met tomaat en kaas onder de lasagne pasta

24 €

Linguine met burrata mozzarella en pesto

De Italiaanse harmonie met linguine in tomatensaus, pesto en de eenzame burrata mozzarella.

25 €

Linguine « alle Vongole »

Linguine met mosselen en cherrytomaten, perfect in balans gebracht door knoflook en peterselie.

26 €

Linguine met truffle

Omdat er bij ons altijd een truffel op tafel zal staan, staat onze linguine met tartufata-crème en seizoentruffels voor u klaar.

29 €

Woks

Vegetarische wok met knapperige groenten

Chinese noedels, diverse groenten, taugé en pinda's

22 €

Kip wok

De smaken van Azië worden vakkundig verwerkt met Chinese noedels, groenten, taugé en pinda's.

24 €

Wokgerecht met garnalenstaartjes

Chinese noedels met garnalenstaartjes, taugé en pinda's

24 €

Carpaccios met friets

Carpaccio van rundvlees gerookt met beukenhout

Gerookt rundvleescarpaccio van beukenhout, pesto, olijfolie, cherrytomaten, Parmezaanse kaasvlokken, met friet.

24 €

Octopuscarpaccio met dille en citrusvruchten (Glutenvrij)

Huisgemaakte octopuscarpaccio met dille, citrusvinaigrette, cherrytomaten en rucola, geserveerd met friet.

24 €

Tartaar met friets

Zalm- en avocadotartaar (Glutenvrij)

Fijngehakte rauwe verse zalm, avocadoguacamole, huisgemaakte saus en kruiden, geserveerd met friet.

25 €

Rundertartaar (Glutenvrij)

Fijngehakt rauw vers vlees, ketchup, Tabasco-saus, uien, ei, kappertjes, mosterd, Worcestershire-saus

25 €

Italiaans Rundertartaar

Fijngehakt rauw vers vlees, ketchup, Tabasco-saus, uien, kappertjes, mosterd, Worcestershire-saus, Parmezaanse kaasvlokken, pesto, pijnboompitten

26 €

Desserts

Chocolademousse (Glutenvrij)	8 €
Tiramisu (met Alcohol)	8 €
Taart van de dag	9 €
Glutenvrije chocoladefondant met zijn aardbeiensorbet (Glutenvrij)	10 €
Ananascarpaccio en citroensorbet (Glutenvrij)	11 €
Verse fruitsalade (afhankelijk van het seizoen) (Glutenvrij)	12 €
Aardbeienpavlova	12 €
Rum Baba Kouglof	12 €
Gourmetkoffie	13 €

Ijs & Sorbets

La coupe : 1 boule : 3 € ou 2 boules : 5,5 € ou 3 boules : 8 € (supplément chantilly 2€)

Crèmes glacées : (Glutenvrij)

Pure chocolade, Madagaskar Bourbon vanille, Koffie met Colombiaanse Arabica koffie, Gezouten karamel, Kokos, Rum en rozijnen met rum uit de Franse Antillen en in rum geweekte rozijnen, Munt met chocoladeschilfers, Pistache met geroosterde pistachestukjes.

Sorbets : (Glutenvrij)

Aardbei met stukjes aardbei, citroen met stukjes Siciliaanse citroen, ananas met stukjes gekonfijte ananas, mediterrane perzik met stukjes mediterrane perzik, mediterrane abrikoos met stukjes mediterrane abrikoos

Les Coupes Glacées

Luikse koffie of Luikse chocolade	11 €
Koffie- of chocolade-ijs, koffie- of chocoladesaus, gezoete slagroom	
Dame Blanche	11 €
Vanille-ijs, warme chocoladesaus, gezoete slagroom	
Bananensplit	12 €
Bananenstukjes, vanille-ijs, chocolade-ijs, aardbeiensorbet, chocoladesaus, gezoete slagroom	
Aardbei Melba	12 €
(afhankelijk van het seizoen) Stukjes aardbeien, vanille-ijs, aardbeienijs, gezoete slagroom	
Mentheuse	12 €
Aardbeienijs, chocolade-ijs, muntijs.	
Pulpeuse	12 €
Perzikijs, ananasijs, citroenijs	
Croqueuse	12 €
Ijs met gezouten karamel, vanille-ijs, appelroom	

Laat het ons alstublieft weten als u voedselallergieën of -intoleranties heeft. Een allergenenlijst is beschikbaar in ons restaurant.

Waarschuwing: Overmatig alcoholgebruik is schadelijk voor de gezondheid. Drink met mate.