

BAR-BITES

Pata Negra Reserva 80gr. <i>Paleta Iberico de Bellota 80gr.</i>	17.50	Gefrituurde calamaris met aioli <i>Fried calamari with aioli</i>	11
Mortadella Pistache 80gr. <i>Mortadella Pistachio 80gr.</i>	10	Oesters Speciales Geay 6 st. <i>Oysters Speciales Geay 6 pcs.</i>	24.50
Kip Curry Cocos Krokettjes 2st. <i>Chicken Curry Coconut Croquettes 2 pcs.</i>	9.50	Bruschetta met tomaat <i>Bruschetta with tomato</i>	9.50
Vietnamese nems met chili dipsaus <i>Vietnamese springrolls with sweet chili sauce</i>	12.50	Blikje groene olijven gevuld met ansjovis <i>Canned green olives stuffed with anchovies</i>	3.50

STARTERS

Carpaccio van ossenhaas 16.50 <i>Tenderloin carpaccio</i>
Foie gras met gewelde abrikozen en brioche 18.50 <i>Foie gras with soaked apricots and brioche</i>
Langzaam gegaard Duroc buikspek 16.50 <i>Slowly cooked Duroc pork belly</i>
Kalfszwezerik met morilles saus 17.50 <i>Sweetbread with morels sauce</i>
Coquilles Saint Jacques met een pernod-botersaus 18 <i>Scallops with a pernod-butter sauce</i>
Papadum met gerookte noorse zalm en een gember-limoen creme 16 <i>Papadum with smoked Norwegian salmon and a ginger-lime cream</i>
Ambachtelijke garnalen kroketten 2 st. 17.50 <i>Artisanal shrimp croquettes 2 pcs.</i>
Oesters Speciales Geay 6 st. / 9 st. 24.50 / 35 <i>Oysters Speciales Geay 6 pcs. / 9 pcs.</i>
Burrata met cherry tomaatjes en bundelzwammetjes 15 <i>Burrata with cherry tomatoes and nameko mushrooms</i>
Bieten carpaccio met geitenkaas en walnoten 15 <i>Beet carpaccio with goat cheese and walnuts</i>

MAIN DISHES

Tournedos met pepersaus 33.50 <i>Fillet steak with pepper sauce</i>
Tournedos Rossini (ganzenlever, verse zwarte truffel) 42.50 <i>Fillet steak Rossini (goose liver, fresh black truffle)</i>
Dry aged Rib eye ± 600gr (to share) 72.50 <i>Dry aged Rib eye ± 600gr (to share)</i>
Lamsrack met ratatouille 29 <i>Rack of lamb with ratatouille</i>
Kalfswang met knolpuree en een jus van winterse groeten en rode wijn 25 <i>Veal cheek with tuber puree and a gravy of winter vegetables and red wine</i>
Hertenfilet met rodekool, stoofpeer en rode wijnsaus 26 <i>Deer filet with red cabbage, stewed pear and red wine sauce</i>
Petit poussin met morillesaus 23.50 <i>Spring chicken with morel sauce</i>
Schelvis filet met zuurkool, knolpuree en mosterdsaus 23.50 <i>Fillet of haddock with sauerkraut, tuber mash and mustard sauce</i>
Zeetong a la meuniere (± 400/500gr) 42.50 <i>Sole a la meuniere (± 400/500gr)</i>
Bouillabaisse 23 <i>Fish soup</i>
Ravioli gevuld met bospaddenstoel en truffel 21.50 <i>Ravioli stuffed with wild mushroom and truffle</i>

DESSERTS

Tarte au citron meringue 9.50 <i>Lemon meringue pie</i>	Huisgemaakte tiramisu 9.50 <i>Homemade Tiramisu</i>
Moelleux au chocolat met vanille-ijs 12 <i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	Sabayon 9.50 <i>Sabayon</i>
Tarte Tatin met vanille-ijs 13 <i>Tarte tatin with vanilla ice cream</i>	Kaas assortiment (Tom Miesen) 15 <i>Cheese selection by Tom Miesen</i>