

BAR-BITES

Pata Negra Joselito Gran Reserva 80gr. <i>Paleta Iberico Gran Reserva</i>	19	Gefrituurde calamaris met aioli <i>Fried calamari with aioli</i>	12.50
Mortadella met truffel 80gr. <i>Mortadella with truffle 80gr.</i>	11	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		

STARTERS

Carpaccio van ossenhaas 16.50 <i>Tenderloin carpaccio</i>
Foie gras met gewelde abrikozen en brioche 19.50 <i>Foie gras with soaked apricots and brioche</i>
Langzaam gegaard Duroc buikspek 16.50 <i>Slowly cooked Duroc pork belly</i>
Coquilles Saint Jacques met zeekraal en saffraan saus 19 <i>Scallops with samphire and saffron sauce</i>
Klassieke garnalencocktail 19.50 <i>Classic shrimp cocktail</i>
Salade Nicoise 21.50 <i>Nicoise salad</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 15 <i>Burrata with cherry tomatoes</i>
Groene asperges met geitenkaas en noten 16 <i>Green asparagus with goat cheese and nuts</i>

MAIN DISHES

Tournedos met pepersaus 34.50 <i>Fillet steak with pepper sauce</i>
Tournedos Rossini (ganzenlever, verse zwarte truffel) 43.50 <i>Fillet steak Rossini (goose liver, fresh black truffle)</i>
Dry aged Rib eye ± 600gr (to share) 75 <i>Dry aged Rib eye ± 600gr (to share)</i>
Steak Tartaar 24.50 <i>Steak tartare</i>
Lamsrack 29 <i>Rack of lamb</i>
Eendenborst met sinaasappelsaus 26 <i>Duck breast with orange sauce</i>
Vol-au-vent, kippenragout met kalfszwezerik en hollandse garnaltjes 25 <i>Chicken pastry with sweetbreads and dutch shrimps</i>
Kabeljauw filet met gestoofde prei en saffraansaus 24.50 <i>Cod fillet with braised leeks and saffron 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 10 <i>Lemon meringue pie</i>	Huisgemaakte tiramisu 10 <i>Homemade Tiramisu</i>
Moelleux au chocolat met vanille-ijs 13 <i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	Sabayon 10 <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>