

## Om te delen

• Toast met gerookte zalm	16.00
• Krokettenmix	15.00
• Lei van gerookte ham uit de Sûre	12.50
• Het grote aperitiefplateau	39.00

## Voorgerechten

• Bocquillon rundercarpaccio, olijfolie, parmezaan en rucola	19.90
• Kaaskroketten, knapperige salade - 2 stukken	15.90
- 3 stukken	21.90
• Garnaalkroketten uit de Noordzee - 2 stukken	21.90
- 3 stukken	27.90
• Italiaanse tonijntartaar, rode peper coulis, gebakken kwartelei	22.90
• Vitello Tonnato: fijne sneden rosé gebakken kalfsvlees, tonijnsaus	21.90
✓ • Risotto met bospaddenstoelen, truffelsmaak	24.90
♥ • Mouclade : crème van mosselen met milde kerrie en saffraan, krokante groenten	19.90
♥ • Carpaccio van zwaardvis, foreleitjes, krokante spruitjes	22.90
• Scampi's met "à la diable" saus	20.90

## Salades

• Salade met gegrilde kip : knapperige salade - croutons - Parmezanse kaas - ansjovis - "César" vinaigrette	20.00
• Friseesalade met spek : gekrulde sla - spek van de boerderij - gepocheerd ei - croutons	20.00
• Salade Niçoise : verse halfgare tonijn - salade - tomaten - gekookte eieren - olijven - paprika's - bonen	27.00
✓ • Veggie salade: quinoasalade, knapperige groenten, halloumi kaas	20.00
♥ • Burrata, salade met gerookte zalm en pesto	23.00
✓ • Burrata, tomatencarpaccio, rucola en pesto	22.00



## Vlees en gevogelte

---

- Gebakken kalfszwezerikken, seizoensgroenten, morieltjescrème, kleine aardappelen 37.00
- Wijfjeseendfilet, saus met honing en sesamzaad, gebakken seizoensgroenten en gratin dauphinois 29.90
- Varkensschenkel, mosterd- of Bearnaisesaus, frietjes 26.00
- ♥ • Koteletje van Iberisch varkensvlees, worteltjes, raapjes en macaire aardappel met mosterdsaus 30.00

## Grill

---

**\*Bocquillon rundvlees** : Vlees van Belgische Witblauwe koeien die in de Ardennen zijn opgegroeid en gevoed zijn met koolzaad dat op onze velden is gerijpt. De echte smaak van rundvlees uit het verleden!

- Ossenhaas, frietjes en salade 40.00
- Biefstuk, frietjes en salade 30.00
- Gegrilde entrecôte, frietjes en salade 35.00
- Hamburger met rundvlees, spek van de boerderij, Chimaykaas, saus met truffel, frietjes en salade 25.00

**Saus naar keuze (aangeboden)** : zwarte peper, Béarnaise, champignons

## Om te delen

---

- ♥ • In de oven gebraden schouder van speenvarken, seizoensgroenten en gebakken aardappelen (25 min.) 30.00/p.
- Rib met bot, salade, frietjes, 2 sauzen naar keuze 39.00/p.

# Seizoensmenu

Een voor-, hoofd- en nagerecht : 50.00€/p.

## VOORGERECHTEN

- Vitello Tonnato: Fijne sneden rosé gebakken kalfsvlees, tonijnsaus
- ✓ • Veggiesalade : quinoasalade, knapperige groenten, halloumi kaas
- Mouclade : crème van mosselen met milde kerrie en saffraan, krokante groenten
- Italiaanse tonijntartaar, rode peper coulis, gebakken kwartelei

## HOOFDGERECHTEN

- Zeebaarsfilet met zuiderse groentenpiperade
- ✓ • Rotolo (gerolde lasagne) gevuld met ricotta en spinazie, Parmezaanse room
- Wijfjeseendfilet, saus met honing en sesamzaad, gebakken seizoensgroenten en gratin dauphinois
- Koteletje van Iberisch varkensvlees, worteltjes, raapjes en macaire aardappel met mosterdsaus

## NAGERECHTEN

- ♥ • Groot kaasschotel, knapperige salade en gedroogd fruit
  - \* In plaats van dessert, +5€.
  - \*\* voorafgaand aan het dessert geserveerd, +10€.
- Koffietaart, al 30 jaar een specialiteit
- Melba perzik : vanille-ijs, perziken en slagroom
- Fraisier : amandelkoekje, vanillecrème en verse aardbeien