

Om te delen

• Toast met gerookte zalm	17.00
• Krokette mix	15.50
• Lei van gerookte ham	13.50
♥ • Het grote aperitiefplateau	39.00

Voorgerechten

♥ Asperges :

	Starter	Main dish
• Witte aspergesoep	12.50	
• Asperges :		
- truffelvinaigrette en gerookte ham	19.50	25.00
- op de Vlaamse wijze	18.00	24.00
- mousseline en gerookte zalm	21.50	29.00



• Bocquillon rundercarpaccio, olijfolie, parmezaan en rucola	19.90
• Kaaskrokette, knapperige salade - 2 stukken	17.50
- 3 stukken	23.50
• Garnaalkrokette uit de Noordzee - 2 stukken	23.00
- 3 stukken	29.00
• Gebraden sint-jakobsschelpen, prei en saffraancreme	24.50
• Zalm marinière, wakame en gedroogde boniet	21.50
• Tartaar van roze garnalen, groene appel, vinaigrette van limoen	19.00
• Terrine van boerenpaté en geroosterd ardens brood, gekonfijte uien	18.90
• Huisgemaakte terrine van ganzenlever, gekonfijte uien, briochebrood	24.90
• Beignets van vis met groentenantipasti en groene pesto	19.50
♥ • Knapperige voorbereiding van rode tonijn, mango- en uienchutney	23.50
✓ • Mozaïek van prei, peper-gerookte makreel en mierikswortelcreme	19.50

Voor de kleine eters

- Gerookte zalm, toast, zoete ajuin en citroen 22.50
- Biefstuk (rundvlees), in boter gebakken, béarnaisesaus — 140 gr 21.90
- Gehakt rundvlees (filet Américain), rauwkost en kruiden — 120 gr 19.90
- Spaghetti Bolognaise junior 15.00

Salades

- ♥ • Gegrilde kip : knapperige salade - Parmezaanse kaas - spek - ansjovis - Caesar dressing 21.00
- Frisée met spek : frisée salade - spek uit de boerderij - gepocheerde ei - croutons 21.00
- ✓ • Veggiesalade: taboulé met munt - hummus - falafel 21.00
- Griekse Salade : olijven - fetakaas - inktvis - scampi's - Tzatziki 21.00

Traditie

- Traditionele vol-au-vent van gevogelte uit de vrije loop 24.50
- ♥ • Traditionele vol-au-vent van gevogelte uit de vrije loop "Royaal" (met kalfszwezerik) 35.00
- Spaghetti Bolognaise 19.90
- ✓ • Rotolo (gerolde lasagne) gevuld met gekonfijte tomaten, olijven, ricotta en pijnboompitten 23.90
- ✓ • Tortellini met ricotta en spinazie, crème van tartufata en Parmezaanse crème 21.50
- Gehaktballetjes, tomatensaus, frietjes en salade 22.50
- Lamnavarin, lentegroenten (rapen, erwten en wortelen) 28.50



Filet Americain

- Américain à la minute - voor u bereid in de keuken 24.50
- Américain féroce - voor u bereid in de keuken (licht gekruid) 24.50
- Américain "natuur" - door u bereid op het bord 24.50

Vis

- Filet de saumon rôti, fèves des marais, risotto, coulis de crustacés 28.50
- Bar entier grillé, fenouil confit, sauce vierge, linguine 28.50
- ♥ • Sole meunière, pommes natures, laitue mayonnaise 42.00

Vlees en gevogelte

- Gebakken kalfszwezerikken, seizoensgroenten, morieltjescrème, kleine aardappelen 38.00
- Wijfjeseendfilet met sinaasappel, geglaceerde wortelen, "rösti" aardappelen 31.00
- Varkensschenkel, mosterd- of Bearnaisesaus, frietjes 27.00
- ♥ • Kalfscontrefilet, puree met zoete aardappelen, erwtjes en gevulde kool met portsaus, gratin dauphinois 34.50



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 42.00/p.



Rundvlees

***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 42.00
- Biefstuk, frietjes en salade 30.00
- Gegrilde entrecôte, frietjes en salade 36.00
- ♥ • Hamburger met rundvlees, spek van de boerderij, Chimaykaas, saus met truffel, frietjes en salade 26.00

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

Seizoensmenu

Een voor-, hoofd-, en nagerecht : 50€ p.p.

VOORGERECHTEN

- Gebraden sint-jakobsschelpen, prei en saffraan crème
- Terrine van boerenpaté en geroosterd ardens brood, gekonfijte uien
- ✓ • Veggie salade : taboulé met munt - hummus - falafel
- Zalm marinière, wakame en gedroogde boniet

HOOFGERECHTEN

- Gebraden zalmfilet met moerasbonen, risotto en schelpdierencoulis
- ✓ • Rotolo (gerolde lasagne) gevuld met gekonfijte tomaten, olijven, ricotta en pijnboompitten
- Wijfjeseendfilet met sinaasappel, geglaceerde wortelen, "rösti" aardappelen
- ♥ • Kalfscontrefilet, puree met zoete aardappelen, erwtes en gevulde kool met portsaus, gratin dauphinois

NAGERECHTEN

- Groot kaasschotel, knapperige salade en gedroogd fruit
* In plaats van het dessert, +5€.
** Voorafgaand aan het dessert geserveerd, +10€.
- Assortiment van nagerechten van de Pâtissier
- Grote bitterkoekje met frambozen crème en yuzu mousse
- Gebakje met abrikozen- en amandelmousse, abrikozengelei, hazelnootkoekje bedekt met marsepein

Dessertkaart

Al onze desserts worden dagelijks gecreëerd
en bereid door onze patissiers.

TRADITIONELE NAGERECHTEN

- Koffie en zoetigheden (Assortiment van onze Pâtissier) 12.50
- ♥ • Koffietaart, specialiteit van het huis sinds 30 jaar 9.50
- Koffietaart en vanilleijs 12.50
- Crème brûlée "Traditie", vanille uit Madagascar 9.50
- Zwarte chocolademousse 9.00
- Ijskoffie 11.00

PANNENKOEKEN

- Pannenkoeken met suiker of met confituur of met bruine suiker 9.00
- Met chocolade : warme chocolade, vanilleijs, slagroom 12.00
- Op de Normandische wijze : gekarameliseerde appels, vanille ijs 15.00

IJSJES

- Dame Blanche geserveerd in een krokant koekje 11.00
- Braziliaanse geserveerd in een krokant koekje 10.50
- Coupe met 2 schepjes naar keuze (vanille-chocolade-mokka) 8.00
- Coupe met 3 schepjes naar keuze (vanille-chocolade-mokka) 10.50
- Citroensorbet 10.00
- Framboensorbet 10.00
- Kolonel sorbet (citroensorbet - vodka) 15.50

GEBAKJES

- Grote bitterkoekje met frambozen crème en yuzu mousse 12.50
- ♥ • Moelleux met chocolade 12.50
- Gebakje met abrikozen- en amandelmousse, abrikozengelei, hazelnootkoekje bedekt met marsepein 12.50
- Tiramisu met peren en speculoos 11.00

KAZEN

- ♥ • Kaasplank, knapperige salade en gedroogde vruchten 15.00