

# 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

♥ <b>Asperges :</b>	<b>Starter</b>	<b>Main dish</b>
• 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

---

- Gebraden halfgare zalmfilet, tuinbonen, risotto, schaaldierencoulis 28.50
- Geheel gegrilde zeebaars, gekonfijte venkel, "vierge" saus, linguini 28.50
- ♥ • Zeetong "meunière", aardappelen, sla met mayonaise 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, erwtjes 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€.
- Koffietaart, al 30 jaar onze specialiteit
- Corne d'abondance: vanille-ijs, rode vruchten, coulis van rode vruchten
- Fraisier : amandelkoekje, vanillemousseline, aardbeien

# 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
- 🍓 • Aarbeiensalade met munt 10.00

## 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

- 🍓 • Aardbeien Melba : vanille ijs, aardbeien, slagroom 12.00
- 🍓 • Corne d'Abondance : vanille-ijs, rode vruchten, coulis van rode vruchten 15.00
- 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

- Moelleux met chocolade 12.50
- 🍓 • Fraisier: amandelkoekje, vanillecrème, aardbeien 12.50
- 🍓 • Aardbeien cannoli: gerolde koekjes, ricotta-chocoladecrème 12.50
- 🍓 • Tiramisu met aardbeien en speculoos 11.00

## KAZEN

- ♥ • Kaasplank, knapperige salade en gedroogde vruchten 15.00