

Om te delen

• Toast met gerookte zalm	17.00
• Krokette mix	15.50
• Gebakken inktvis, huisgemaakte tartaarsaus	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 met verse truffel	22.90
• Bocquillon rundercarpaccio, rucola en balsamico crème	19.90
✓ • Kaaskrokette, knapperige salade - 2 stukken	17.50
- 3 stukken	23.50
• Garnaalkrokette uit de Noordzee - 2 stukken	23.90
- 3 stukken	29.90
• Zalm marinière, wakame en gedroogde boniet	21.50
♥ • Knapperige voorbereiding van rode tonijn, mango- en uienchutney	23.90
• Rillette met twee soorten zalm en zure room	19.90
• Scampipannetje met kokosmelk en rode curry	19.90
♥ • Vitello tonnato: dungseden roze gekookt kalfsvlees, tonijnsaus	21.00
• Rundertartaar op de Oosterse wijze	21.00



Kleine honger

- 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
- ✓ • Quinoasalade met komijn en koriander - avocado - zongedroogde tomaten - artisjokken 21.00
- Niçoise salade : verse gegrilde tonijn, paprika, tomaten, bonen en salade 27.00
- ♥ • Burrata met pesto, tomatencarpaccio en rucola 22.90
- Burrata met gerookte zalm, pesto en rucola 23.90

♥ Tomaten met garnalen uit de Noordzee :

- 1 stuk 25.00
- 2 stukken 35.00

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 22.50
- Gehaktballetjes, tomatensaus, frietjes en salade 22.50
- Gekarameliseerde Spare Ribs, Macaire aardappel, knapperige salade 28.00

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, risotto met groene asperges, mousseline saus 28.50
- Geheel gegrilde zeebaars, gekonfijte venkel, "vierge" saus, linguini 28.50
- ♥ • Zeetong "meunière", aardappelen, sla met mayonaise 42.00
- Gegrilde tonijnsteak, "vierge" saus met artisjok en linguini met pesto 32.00

♥ Babykreeft :

- "Belle Vue" babykreeft met mayonaise, cocktail en aardappelsalade 35.00
- In de oven geroosterde babykreeft, kruidenboter, linguine met babygroenten 35.00



Vlees en gevogelte

- Gebakken kalfszwezerikken, seizoensgroenten, morieltjescrème, kleine aardappelen 38.00
- Wijfjeseendfilet met sinaasappel, geglaceerde wortelen, gratin dauphinois 31.90
- Varkensschenkel, mosterd- of Bearnaisesaus, frietjes 27.00
- ♥ • Lamsfilet, ratatouille van zuiderse groenten, kaviaar van aubergine, gesauteerde kleine aardappelen 35.50

Om te delen

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

- Asperges op de Vlaamse wijze
- Rundertartaar op de Oosterse wijze
- ✓ • Quinoasalade met komijn en koriander - avocado - zongedroogde tomaten - artisjokken
- Rilette met twee soorten zalm en zure room

HOOFDGERECHTEN

- Gebraden halfgare zalmfilet, risotto met groene asperges, mousseline saus
- ✓ • Wijfjeseendfilet met sinaasappel, geglaceerde wortelen, gratin dauphinois
- Tortellini met ricotta en spinazie, crème van tartufata en Parmezaanse crème
- ♥ • Lamsfilet, ratatouille van zuiderse groenten, kaviaar van aubergine, gesauteerde kleine aardappelen

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

Drankenkaart



Wijnkaart



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