

- # Voorgerechten

Hoofdgerecht

-
- A top-down view of a white oval plate with a black rim. The plate is set on a light-colored wooden surface. The dish consists of several asparagus spears arranged vertically, a stack of breaded items (possibly fish or chicken) with a dark, textured coating, a small salad with green leaves and a slice of red tomato, and a stack of pink cured meat (likely prosciutto) garnished with a small sprig of green herb.



- | | |
|--|-------|
| • “Bocquillon” rundvleescarpaccio, olijfolie, parmezaan en rucola | 24.50 |
| • Kaaskroketten, knapperige salade - 2 stukken | 19.50 |
| - 3 stukken | 24.90 |
| • Garnaalkroketten uit de Noordzee - 2 stukken | 24.90 |
| - 3 stukken | 31.50 |
| • Perfect ei, parmezaanse room en geroosterde pijnboompitten, tuile van focaccia | 23.90 |
| • Geopende kreeftravioli, scampi's, botersaus met dille | 26.90 |
| • Millefeuille van bresaola en ricotta met citroenrasp, rucola salade | 24.50 |
| • Crolesquis van gekonfijte eendenbout, viooltjesmosterdmayonaise, tarwesalade | 24.90 |

Kleine honger

- | | |
|--|-------|
| • Gerookte zalm, toast, zoete ajuin en citroen | 22.50 |
| • Biefstuk (rundvlees), in boter gebakken, béarnaisesaus — 140 gr | 24.00 |
| • 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 | 24.90 |
| • Frisée met spek : frisée salade - spek uit de boerderij - gepocheerde ei - croutons | 24.90 |
| • Salade van gekonfijte maagjes - gerookte eendenborst - groene bonen - vinaigrette van walnootolie | 26.50 |
| ✓ • Veggie salade : gekruide eibly - knapperige groenten - gepocheerd ei - saffraanmayonaise | 23.90 |
| • Oceane salade : veldsla - gerookte zalm - grijze garnalen - scampi's - pompelmoes - avocado | 27.50 |

Traditie

- | | |
|--|-------|
| • Traditionele vol-au-vent van gevogelte uit de vrije loop | 26.90 |
| ♥ • Traditionele vol-au-vent van gevogelte uit de vrije loop "Royaal" (met kalfszwezerik) | 38.00 |
| • Spaghetti Bolognaise | 19.90 |
| ✓ • Rotolo (gerolde lasagne) - gevuld met gekonfijte tomaten, olijven, ricotta en pijnboompitten | 26.50 |
| ✓ • Tortellini met ricotta en spinazie, crème van tartufata en Parmezaanse crème | 25.50 |
| • Gehaktballetjes met tomatensaus, frietjes, salade | 25.50 |
| ♥ • Blanquette van kalfsvlees, babygroenten, aardappelpuree | 29.50 |
| • Konijnenbout met Trappiste bier van Rochefort | 29.50 |

Filet Americain

- Américain à la minute – voor u bereid in de keuken 26.90
- ♥ • Américain féroce – voor u bereid in de keuken (licht gekruid) 26.90
- Américain "natuur" – door u bereid op het bord 26.90



Vis

- Zalmfilet aan één kant gebakken, witte botersaus met kerrie, zwarte rijst met groenten 34.50
- ♥ • Zeetong "meunière", aardappelen, sla met mayonaise 45.00
- In de oven geroosterde kabeljauwfilet, spinazie, aardappelpuree en mousseline van grijze garnalen 36.50

Vlees en gevogelte

- Gebakken kalfszwezerikken, seizoensgroenten, morieltjescrème, kleine aardappelen 41.00
- Wijfjeseendfilet, honing en sesamzaad saus, gratin dauphinois 34.00
- Varkensschenkel, mosterd- of Bearnaisesaus, frietjes 32.00
- ♥ • Gegratineerde kalfssaltimbocca met gerookte scamorza, saliesaus, tian van groenten, parpadelle pasta 34.50
- Suprême van gele kip gevuld met tartufata, gele wijnsaus, gegrilde groene asperges, aardappelpuree 32.50

Om te delen

- ♥ • In de oven gebraden schouder van speenvarken, seizoensgroenten en gebakken aardappelen (25 min.) - 2 pers. 36.00/p.
- Rib met bot, salade, frietjes, 2 sauzen naar keuze (20 min.) - 2 pers. 48.00/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 44.00
- Biefstuk, frietjes en salade 36.00
- Gegrilde entrecôte, frietjes en salade 41.00
- ♥ • Hamburger met rundvlees, spek van de boerderij, Chimaykaas, saus met truffel, frietjes en salade 29.90
- Rundertagliata met truffelolie 37.00

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

Seizoensmenu

Voorgerecht - hoofdgerecht - nagerecht : 54.00€/p.p

VOORGERECHTEN

- Asperges met mousselinesaus en gerookte zalm
- Millefeuille van bresaola en ricotta met citroenrasp, rucola salade
- Cromesquis van gekonfijte eendenbout, viooltjesmosterdmayonaise, tarwesalade
- ✓ • Veggie salade: gekruide ebly - knapperige groenten - gepocheerd ei - saffraanmayonaise

HOOFDGERECHTEN

- Suprême van gele kip gevuld met tartufata, gele wijnsaus, gegrilde groene asperges, aardappelpuree
- Gegratineerde kalfssaltimbocca met gerookte scamorza, saliesaus, tian van groenten, parpadelle pasta
- ✓ • Rotolo (gerolde lasagne) - gevuld met gekonfijte tomaten, olijven, ricotta en pijnboompitten
- Zalmfilet aan één kant gebakken, witte botersaus met kerrie, zwarte rijst met groenten

NAGERECHTEN

- Groot kaasschotel, knapperige salade en gedroogde vruchten
 - * In plaats van het dessert, +5€
 - ** Voorafgaand aan het dessert geserveerd, +10€
- ♥ • Koffietaart, al 30 jaar onze specialiteit
- Citroen meringue taartje
- Tiramisu met peren en speculoos

*Laat u inspireren door onze nagerechten,
die dagelijks door ons worden gecreëerd en bereid.
Yohan & Laurence, patissiers.*

TRADITIONELE NAGERECHTEN

- Koffie en zoetigheden (Assortiment van onze Pâtissier) 13.50
- ♥ • Koffietaart, specialiteit van het huis sinds 30 jaar 9.90
- Koffietaart en vanilleijs 12.50
- Crème brûlée "Traditie", vanille uit Madagascar 9.90
- Zwarte chocolademousse 9.90
- Ijskoffie 11.90
- ♥ • Tiramisu met peren en speculoos 12.90
- Moelleux met chocolade 13.90
- Baba met rum 12.90
- Citroenmeringue taartje 11.00
- Frambozen- en passievruchtenbavarois 12.00
- Rabarbertaart 9.50

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, vanilleijs 15.00

ISJES

- Dame Blanche geserveerd in een krokant koekje 11.90
- Braziliaanse geserveerd in een krokant koekje 10.90
- Coupe met 2 schepjes naar keuze (vanille-chocolade-mokka) 8.50
- Coupe met 3 schepjes naar keuze (vanille-chocolade-mokka) 10.90
- Citroensorbet 10.00
- Frambozensorbet 10.00
- Kolonel sorbet (citroensorbet - vodka) 15.50

KAAS

- ♥ • Kaasplank, knapperige salade en gedroogde vruchten 15.00