Oktober - november 2026

Om te delen voor het aperitief

- Toast met gerookte zalm 19.90
- Mix van artisanale kroketten 19.90
- Gebakken inktvis, huisgemaakte tartaarsaus 18.90
- Tempura van scampi's 17.90
- Lei van gerookte ham 16.50
- ❤ De seizoensaperitiefplank (voor 4 personen): oesters, terrine, kroketjes en wildham 44.00
- Oesters : - 6 stuks 22.00
  - 9 stuks 33.00

Voorgerechten

- "Bocquillon" rundvleescarpaccio, olijfolie, parmezaan en rucola 24.90
- Kaaskroketten, knapperige salade - 2 stukken 19.90
  - 3 stukken 24.90
- Garnaalkroketten uit de Noordzee - 2 stukken 25.90
  - 3 stukken 32.00
- Perfect gegaard ei, crème van geroosterde bloemkool, krokante chips van gerookte eendenborst, hazelnoten en ingelegde rode ui 19.00
- ❤ Toast met wijngaardslakken en bospaddenstoelen in peterselie-knoflookboter, gerijpte Comté 26.00
- Gebakken sint-jakobsvruchten, gekonfijte witloof, beurre blanc met oranje saffraan 29.90
- Huisgemaakte foie gras, uienconfituur 25.00
- Carpaccio van knolselderij, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, walnoten en ingelegde rode ui 19.00
- Oesters : - 6 stuks 22.00
  - 9 stuks 33.00

Wildvoorgerechten

- Wildterrine, chutney van hokkaidopompoen met Rochefortbier, gemengde jonge sla, witloof en walnoten 24.00
- Ham van jong everzwijn, gepocheerde peer, veenbessen en ingelegde rode ui 24.00
- ❤ Cromesquis van jong everzwijn, witloofsalade en bospaddenstoelen 25.00

SUPPLÉMENTS POUR ACCOMPAGNEMENTS NON PRÉVUS

Frites - 3.00€
Gratin - 5.00€
Mix de légumes - 5.00€
Salade - 5.00€

Kleine honger

• Gerookte zalm, toast, zoete ajuin en citroen	25.00
• Biefstuk (rundvlees), in boter gebakken, Béarnaisesaus — 140 gr	28.00
• Gehakt rundvlees (filet Américain), rauwkost en kruiden — 120 gr	19.90
• Spaghetti Bolognaise junior	16.50

Salades

• Gegrilde kip : knapperige salade - Parmezaanse kaas - spek - ansjovis - Caesar dressing	27.00
• Frisée met spek : frisée salade - spek uit de boerderij - gepocheerde ei - croutons	27.00
♥ • Salade “Terug uit de bergen”: aardappelen, appels, boontjes, gestoofd spek en warme geitenkaas	28.00
• Salade Périgourdine: gerookte eendenborst, foie gras en gekonfijte eendenmaagjes	35.00
• Salade Océane: garnalen, gerookte zalm, avocado, gemengde jonge sla en inktvis	34.00

Traditie

• Traditionele vol-au-vent van gevogelte uit de vrije loop, frietjes	29.90
♥ • Traditionele vol-au-vent van gevogelte uit de vrije loop "Royaal" (met kalfszwezerik), frietjes	43.00
• Spaghetti Bolognaise	19.90
• Rotolo (gerolde lasagne) - gevuld met spinazie, ricotta en pijnboompitten	29.50
• Linguine alle vongole	31.00
• Krokante risotto met gerijpte Comté, romige saus van eekhoorntjesbrood, gebakken bospaddenstoelen en herfstsalade	28.00





Filet Americain

Geserveerd met frietjes

- 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

- ❤ Filet van koolvis, fregola met inktvisinkt, venusschelpen en saffraanroomsaus 34.00
- Gebakken zeeduivel, mousseline van hokkaidopompoen en romige saus van gerookt spek 35.00
- Zeetong “meunière”, aardappelen, sla met mayonaise 48.00

Vlees en gevogelte

- Gebakken kalfszwezerikken, seizoensgroenten, morieltjescrème, kleine aardappelen 43.00
- Filet van jonge eend saus met kersen en Sichuanpeper, boterzachte boontjes en groene asperges, gratin dauphinois 36.00
- ❤ Op lage temperatuur gegaarde kalfslende, Marengosaus, pommes Anna, gebakken champignons en zilveruitjes 36.00

Wild

- ❤ Gebraden hertenkotelet, poivradesaus, krokante polenta en pommes Pont-Neuf 41.00
- Hazenfilet op Arlequinwijze, puree van geroosterde bloemkool en bospaddenstoelen : - 1 filet 38.00
  - 2 filets 54.00
- Stoofpotje van jong everzwijn, amandelkroketjes en herfstgarnituur 34.00

Om te delen

♥ • In de oven gebraden schouder van speenvarken, seizoensgroenten en gebakken aardappelen, keuze uit 2 sauzen (25 min.) - 2 pers.	42.00/pers.
• Ierse ribstuk, salade, frietjes, keuze uit 2 sauzen (20 min) - 2 pers.	48.00/pers.





Rundvlees

• Ossenhaas, frietjes en groenten	44.00
• Biefstuk, frietjes en groenten	39.00
• Gegrilde entrecôte, frietjes en groenten	43.00
♥ • Hamburger met rundvlees, spek van de boerderij, Chimaykaas, saus met truffel, frietjes	29.90

Saus: aangeboden (Zwarte peper, Béarnaise, champignons, mosterd)
Supplement warme groenten: 5.00€
Supplement salade: 5.00€

Seizoensmenu

Voor-, hoofd- en nagerecht : 55.00€/p.

VOORGERECHTEN

• Wildterrine, chutney van hokkaidopompoen met Rochefortbier, gemengde jonge sla, witloof en walnoten

• Perfect gegaard ei, crème van geroosterde bloemkool, krokante chips van gerookte eendenborst, hazelnoten en ingelegde rode ui

• Carpaccio van knolselderij, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas, walnoten en ingelegde rode ui

• Gebakken sint-jakobsvruchten, gekonfijte witloof, beurre blanc met oranje saffraan (+6€)

HOOFDGERECHTEN

• Filet van koolvis, fregola met inktvisinkt, venusschelpen en saffraanroomsaus

• Gebraden hertenkotelet, poivradesaus, krokante polenta en pommes Pont-Neuf (+10€)

• Stoofpotje van jong everzwijn, amandelkroketjes en herfstgarnituur

• Krokante risotto met gerijpte Comté, romige saus van eekhoorntjesbrood, gebakken bospaddenstoelen en herfstsalade

NAGERECHTEN

• Groot kaasschotel, knapperige salade en gedroogde vruchten
  * In plaats van het dessert, +5€
  ** Voorafgaand aan het dessert geserveerd, +10€

• Koffietaart, al 33 jaar onze specialiteit

• Tiramisu met peer en speculaas

• Apfelstrudel met rozijnen en amandelen, amandelmelkijs en Engelse room

Laat u inspireren door onze nagerechten,

die dagelijks door onze patissiers worden gecreëerd en bereid.

TRADITIONELE NAGERECHTEN

• Koffie en zoetigheden (Assortiment van onze Pâtissier)	13.50
• Koffietaart, specialiteit van het huis sinds 33 jaar	9.90
♥ • Koffietaart en vanilleijs	12.50
• Crème brûlée "Traditie", vanille uit Madagascar	9.90
• Zwarte chocolademousse	9.90
• Ijskoffie	11.90
• Apfelstrudel met rozijnen en amandelen, amandelmelkijs en Engelse room	12.00
• Koffiefondant, vanille-ijs en bourbonsaus	11.00
• Tiramisu met peer en speculaas	11.00
• Drie-chocoladetaart, gepocheerde peer en pecannoten	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, vanilleijs	15.00
♥ • Pannenkoek met peer, chocolade en amandelen	13.00

IJSJES

• Dame Blanche geserveerd in een krokant koekje	11.90
• Coupe Brésilienne 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



