

APERITIEVEN

“ Zwarte Parel”, Genoels Elderen	€ 8.50
Aperol Spritz	€ 8.00
Gin Tonic “The Lodge” (Couyon Gin – Schweppes Premium Mixer)	€ 12.00
Citrusmocktail	€ 7.00

FINGERFOOD

Toscaans bordje	€ 16.00
-----------------	---------

VOORGERECHTEN

Gambas “a la plancha”, lookboter en waterkers	€ 18.00
Rundscarpaccio	€ 16.00
Gekookte Iberico, asperges en yoghurt dressing	€ 17.00
Asperges op Vlaamse wijze (ei – boter- peterselie) 4 st	€ 17.00

SOEPEN

Velouté van asperges met gerookte zalm	€ 12.00
Gazpacho van komkommer en tomaat	€ 10.00




PASTA

Sepia tagliatelle met inktvis, scampi’s, look en pijpajuin	€ 21.00
Papardelle met Panchetta, rode pesto en mozzarella	€ 18.00



VEGETARISCH

Provençaalse taart	€ 17.00
Asperges op Vlaamse wijze (ei- boter- peterselie) 6 st	€ 23.00
Spaghetti met asperges en champignons	€ 19.00

VIS

Gebakken Zeetong “meuniere”	€ 37.00
Trio van zalm : Carpaccio – tartaar – gegrild	€ 27.00
Asperges met zalm en mousselinesaus	€ 28.00
Zeebaars met duo van asperges, geprakte aardappel  	€ 27.00
Zwaardvis op Griekse wijze (Fetakaas-olijven-tzatziki) 	€ 27.00

VLEES

Filet pur met een saus naar keuze : (béarnaise,3 pepers, roquefort, kruidenboter, champignons, Provençal)	€ 33.00
Trio van rund : Carpaccio – tartaar – gegrild	€ 28.00
Tartaar van rund met kruiden en frietjes 	€ 24.00
Lamskroon, tijmsaus, groene boontjes, asperges en aardappelgratin 	€ 32.00
Asperges en Iberico ham met ei mimosa	€ 24.00

DESSERT

Witte chocolade ijs met pistache	€ 10.00
Moelleux au Chocolat met vanille-ijs	€ 10.00
Crème brûlée	€ 10.00
Carpaccio van ananas met kokossorbet	€ 10.00