

Entrées - Voorgerechten

Tartare de thon à la façon du chef - Tartaar van tonijn « à la façon du chef »	12,00
Scampis à l'ail - Scampis met look	13,50
Scampis à la diable (piquant) - Scampis diabolique (pikant)	13,50
Raviolis de crabe et sa crème de crustacés Ravioli's van krab met schaldierensaus	12,00
Raviolis de chèvre au miel d'acacia, crème balsamique à la figue et roquette Ravioli's van geitenkaas met acaciahoning, crème van balsamico met vijgen en rucola	11,00 végété
Anti pasti végétarien – Vegetarische antipasti (roquette, mozzarella, aubergines, courgettes et artichauts grillés, tomates séchées)	11,00
Bruschetta aux tomates italiennes, ail, jambon cru italien et roquette Bruschetta met italiaanse tomaten, look, italiaanseham en rucola	10,50
Carpaccio de boeuf, pesto de basilic, roquette et parmesan Rundscarpaccio, pesto van basilicum, rucola en parmezaan	11,50
Carpaccio de bœuf, huile parfumée à la truffe et parmesan Rundscarpaccio, truffelolie en parmezaan	12,50

Salades

	<u>Entrée- Vooger.</u>	<u>Plat- Hoofdger.</u>
Salade de Scampis Sautés au Curry Doux et Pommes Salade van Scampi's met een Zachte Currysous en Appel	12,00	18,00
Salade italienne (roquette, coppa, jambon cru italien, mozzarella, aubergines et courgettes grillées...)	12,00	18,00
Rosbeef en robe de poivre noir concassé sur lit de salade et crème de vinaigre balsamique (très relevé) Gebraden rosbief met zwarte peper op een bedje van salade en crème van balsamicozijn (heel pikant)	/	19,00