

Plats - Hoofdgerechten

- Trio de pâtes selon l'humeur du chef (min 2 pers)	16,00/pp
- Pennes à la méditerranéenne et copeaux de parmesan (ail, aubergines, courgettes, sauce tomates, et roquette)	14,00végé
- Cannelloni aux 4 fromages et crème de truffe gratiné au parmesan Cannelloni met 4 kazen et truffelroom gegratineerd mer parmezaan	17,00 végé
- Raviolis de chèvre et ciboulette, crème de parmesan Ravioli's van geitenkaas en bieslook parmezaanse room	17,50 végé
- Raviolis de crabe et sa crème de crustacés - Ravioli's van krab met schaldierensaus	17,50
- Linguines aux scampis et courgettes au lait de coco et curry jaune Linguini's met scampis, courgetten, wortelen met kokosmelk en gele curry	18,00
- Mi-cuit de thon sur lit de tagliatelles à l'huile d'olives tomates séchées et épices Tonijnsteak, tagliatelli's met olijveolie, gedroogde tomaten en kruiden	18,50
- Pennes à l'arrabiata, chorizo et copeaux de parmesan (piquant) Pennes arrabiata met chorizo en parmezaan (pikant)	14,00
- Tagliatelles à la mousse de foie gras, pleurotes et jambon cru italien Tagliatelli's met mousse van foie gras, oesterzwammen en italiaanseham	19,00
- Bonbons (pâtes) à la viande rôtie, sauce tomatée au basilic et parmesan Bonbons (pasta) met geroosterd vlees, tomatensaus met basilic en parmezaan	17,00
- Tagliatelles à la volaille au pesto de basilic, ail et copeaux de parmesan Tagliatelli's met gevogelte, basilicumpesto, look en parmezaan	15,50
- Tartare de bœuf à l'italienne (huile de truffe, basilic frais, copeaux de parmesan) Tartaar van rundvlees à l'italienne (truffelolie, basilicum en parmezaan)	19,00
- Tartare de bœuf au foie gras – Tartaar van rundvlees met foie gras	19,00
- Rosbeef en robe de poivre noir concassé sur lit de salade et crème de vinaigre balsamique (très relevé) Gebraden rosbief met zwarte peper, salade en crème van balsamicoazijn (heel pikant)	19,00
- Hamburger Black Angus, salade et grenailles rissolées	17,00
- Spaghetti bolognaise (Petit/grand)	7,00/11,00

ALLERGÈNES

Devant l'impossibilité de noter sur la carte tous les ingrédients susceptibles d'être allergènes, merci de nous signaler, à la commande, le fait que vous soyez allergique à l'un ou l'autre produit .

14 ALLERGÈNES:

gluten, lactose, soja, oeuf, poisson, crustacés, mollusque, cacahuète, noix, sellerie, moutarde, graine de sésames, sulfite et lupin