

To Share

Z a'atar Flatbread, Aioli
met Kruiden, 14 euro

Toast Kannibaal,
16 euro

Rillette van Sardines
met Whisky, 14 euro

'Tête de Moine'
Gougère, 14 euro

Koude Voorgerechten

Hammousse, Paleta Iberica, Augurken
22 euro

Holstein Rundscarpaccio, 'Harry's Bar' Wijze
23 euro

Crispy Rice, Zalmtartaar met Kimchi Vinaigrette
24 euro

Oesters met Mierikswortel en Vodka of Natuur
7 euro per stuk

Warme Voorgerechten

Gegratineerde Oesters 'Expo 58'
8 euro per stuk

Gefrituurd Robinson Ei 'Op Meurette's wijze'
24 euro

'Petit-gris' Slakken en Paling in 't Groen
24 euro

Garnaalkroketten met Gefrituurde Boerenkool
17 euro (1 stuk) *of als hoofdgerecht 28 euro (2 stuks)*

Gratin van Noordzeekrab, Preifondue en Gember
28 euro

Ravioli van Rivierkreeft, Bisque, Spitskool
23 euro *of als hoofdgerecht 29 euro*

Hoofdgerechten - Vis

Filet van Dorade Royale 'à la
Plancha', Wittewijnsaus en Artisjok
34 euro

Kabeljauw 'à l'Ostendaise'
33 euro

Zee tong 'Belle Meunière'
400g - Dagprijs

Hoofdgerechten - Vlees

Steak au Poivre des Gorilles
Mignon - 34 euro
Filet Pur - 44 euro

Magret Canard Landais à l'Orange,
Gelakte Raap
35 euro

Luikse Balletjes
26 euro

Vol-au-vent met Hoevekip:
Klassiek (Kalfsgehaktballetjes)
26 euro
Royal (Klassiek & Zwezerik)
34 euro
Nantua (Klassiek & Rivierkreeft)
34 euro

Steak Tartare
28 euro

Bijgerechten :

Aardappelpuree of Huisgemaakte Frietjes
(gebakken in rundsvet)

Groene Salade of Witlofsalade

Nagerechten

Gekoelde Meringue met Rum
12 euro

Luikse Koffie, Vanille Roomijs
10 euro

Verloren Brood, Gebakken Appeltjes
11 euro

Chocolade Moelleux, Vanille Roomijs
14 euro

'Ceci n'est pas une gaufre'
11 euro

Seizoensgebonden Belgische Kazen
12 euro

*Le Petit bon bon werkt met verse
producten, sommige zijn mogelijk
niet beschikbaar.*

*Christophe
Hardiquet
"homme de
cuisine"*