

Om te delen

Z a'atar Flatbread, Kruiden
Aioli (V), 16 euro

Sardine Rillette
met Whisky, 16 euro

'Tête de Moine'
Gougère (V), 16 euro

De Pens van het Moment met
Savora Mosterd, 13 euro

Koude Voorgerechten

Hammousse, Paleta Iberica, Augurken
24 euro

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

Crispy Rice, Zalmtartaar met Kimchi Vinaigrette
25 euro

Warme Voorgerechten

Gegratineerde Oesters 'Expo 58'
10 euro per stuk

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

Garnaalkroket
19 euro (1 stuk)

Noordzeekrab Gratin, Preifondue en Gember
30 euro

Pasta of Ravioli van het Moment
25 euro *of als hoofdgerecht 30 euro*

Groenten in de Hoofdrol

Hartige Taart van het Moment (V)
25 euro (per portie)

Rode Biet Tartaar (V)
27 euro

Informatie over allergenen : beschikbaar op aanvraag.

Hoofdgerechten - Vis

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

Kabeljauw 'à l'Ostendaise'
35 euro

Zeetong 'Belle Meunière'
Dagprijs - 400g

Hoofdgerechten - Vlees

Steak au Poivre des Gorilles
Mignon - 35 euro
Filet Pur - 45 euro

Luikse Balletjes
28 euro

Vol-au-Vent :
Klassiek (Kalfsgehaktballetjes)
30 euro
Royal (Klassiek & Zwezerik)
36 euro
Nantua (Klassiek & Rivierkreeft)
36 euro

Traditionele Americain
29 euro

Bijgerechten :

Aardappelpuree of Huisgemaakte
Frietjes (gebakken in rundsvet)

Groene Sla of Witlof

Voor extra verzoeken geldt een toeslag.

V = Vegetarisch

Nagerechten

Gekoelde Meringue met Rum
16 euro

Dame Blanche
14 euro

Verloren Brood, Gebakken Appeltjes
14 euro

Chocolade Moelleux, Vanille Roomijs
15 euro

«Ceci n'est pas une gaufre»,
Ciderijs
13 euro

Seizoensgebonden Belgische Kazen
13 euro

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

*Christophe
Hardiquet
"homme de
cuisine"*