

## DE MENU'S - LES MENUS

### Degustatie menu Dégustation € 85,00

6 gangen lekker proeven naar gelang het humeur van de Chef

6 services en dégustation selon l'humeur du chef

€ 130,00 All-in

(champagne, wijn, water.../ champagne, vins, eau....)

### Menu "De Kapblok"

Sashimi van Schotse zalm, vinaigrette van rode wijn en witte balsamicoazijn

Sashimi de saumon d'Écosse, vinaigrette d'oignons rouges et vinaigre de balsamique blanc

Of/ou

Huisgemaakte terrine van ganzenlever, konfijt van Jonagold en Calvados

Terrine de foie d'oie maison, confit de pommes et Calvados

(Sup. € 3,00)

\*\*\*\*\*

Gebraden Skrei met Chinese kool, citroengras en cocosmelk

*Le rôti de Skrei, choux chinois, batons de citronelle et lait de coco*

\*\*\*\*\*

Gebraden Mechelse koekoek romige knolselder en tuinbonen

*Rôti de Coucou de Malines cèleri-rave et fèves de marais*

\*\*\*\*\*

Fantasie van Chocolade en framboos

*Fantaisie de chocolat et framboise*

of/ou

Kleine selectie van wereldkazen geaffineerd door Maître fromager "Xavier Derreumaux"

La petite sélection de fromages du monde, affinés par le Maître fromager « Xavier Derreumaux ».

Menu 4 gangen - 4 services € 62,50

Menu 4 gangen All-in - 4 services All-in € 97,50

### Markt menu du Marché € 42,50

(Voorgerecht, hoofdschotel, dessert naargelang het aanbod van de markt,

niet verkrijgbaar op vrijdagavond en zaterdag)

(Entrée, plat consistant, dessert selon le marché, n'est pas servi le vendredi soir et le samedi)

€ 70,00 - All-in

### Lunch € 27,50

Elke middag van de week hapjesbord, hoofdgerecht, koffie & dessertje, glas wijn

Le midi en semaines dégustations, plat, café & dessert, verre de vin

*Beste klant, al onze gerechten worden vervaardigd in een atelier waar er minstens sporen van de meest voorkomende allergenen zijn, indien u bepaalde zaken niet kan of mag eten gelieve ons dit steeds op voorhand te melden zodat wij een gepaste oplossing kunnen voorstellen.*

## KAART – CARTE

### Voorgerechten - Les Entrées

“Vitello tonato”, zuiderse geuren en appelkappertjes

“Vitello tonato” câpres pommes et senteurs méditerranéen € 17,25

Sauté van St.-Jacobsvruchten met mousse van geitenkaas, en fruitige vinaigrette met gember

Sauté de St. Jacques, fromage de chèvre, vinaigrette aux fines herbes € 22,50

Huisgemaakte terrine van ganzenlever, konfijt van Jonagold en Calvados € 21,00

Terrine de foie d'oie maison, confit de pommes et Calvados

Zoet – zout van gebakken ganzenlever, spek met appeltjes en meloen € 24,00

Salé – sucré de foie d'oie poêlé et lard salé aux pommes et melon (35')

### Visgerechten - Les poissons

Gebraden kabeljauw met prei en shiitake en parfum van witte truffel € 22,00 / € 27,00

Le rôti de cabillaud aux shiitake et poireaux, parfum de truffe blanches

Gebraden lijnbaars met geuren uit de Provence, blanke botersaus met basilicum

Le bar de Ligne rôti aux senteurs de Provence, beurre blanc au basilic € 23,00 / € 28,00

Soepje van zeetong filets met asperges, jonge uitjes en tomaat

Petite soupe de filets de soles pochés aux asperges, jeunes oignons et tomates € 27,00 / € 32,00

### Vleesgerechten - Les Viandes

Gegrilde “Rib-eye” met Pommes neuf en vers geklopte Béarnaise

Rib-eye grillé aux Pommes neuf et Béarnaise Minute € 26,00

Gebraden kalfsrugfilet sauté van champignons en jus van morieljes

Le filet de veau rôti, saute de champignon et jus de morilles € 27,00

Gebraden kalfszwezeriken met gebraiseerd witloof en een parfum van witte truffel

Ris de veau rôti à l'étuvé de chicons au parfum des truffes blanches € 38,00

Gebraden duif uit “Anjou”, met een jus van sjalot en een stoofpotje van seizoengroenten

Le pigeon “d'Anjou” rôti et son jus à l'échalote, sauté de légumes de saison € 39,00

**Beste klant, al onze gerechten worden vervaardigd in een atelier waar er minstens sporen van de meest voorkomende allergenen zijn, indien u bepaalde zaken niet kan of mag eten gelieve ons dit steeds op voorhand te melden zodat wij een gepaste oplossing kunnen voorstellen.**