

# Om te delen voor het aperitief

• Toast met gerookte zalm	17.90
• Krokettenmix	15.90
• Gebakken inktvis, huisgemaakte tartaarsaus	16.90
• Tempura van scampi's	16.90
• Lei van gerookte ham	13.90
♥ • Het grote aperitiefplateau (4 pers)	39.50



## Voorgerechten

• <b>Sint-jakobsschelpen :</b>	
- geroosterd, pompoenemulsie, pancettachips	25.50
- op de wijze van een carpaccio, roze bessen, witloofsalade	24.50
• Bocquillon rundercarpaccio met verse truffel	24.50
✓ • Kaaskrokette, knapperige salade - 2 stukken	18.00
- 3 stukken	24.00
• Garnaalkrokette uit de Noordzee - 2 stukken	24.50
- 3 stukken	31.00
• Wildpaté, gekonfijte uien met veenbessen, toast van boerenbrood	19.90
♥ • Carpaccio van hinde met hazelnootolie, wilde paddenstoelen en gedroogde vruchten	24.00
• Toast met paddenstoelen	22.00
• Oesters - 6 stukken	21.00
- 9 stukken	31.00



## Kleine honger

- Gerookte zalm, toast, zoete ajuin en citroen 22.50
- Biefstuk (rundvlees), in boter gebakken, béarnaisesaus — 140 gr 21.90
- Gehakt rundvlees (filet Américain), rauwkost en kruiden — 120 gr 19.90
- Spaghetti Bolognaise junior 15.00

## Salades

- Gegrilde kip : knapperige salade - Parmezaanse kaas - spek - ansjovis - Caesar dressing 23.50
- Frisée met spek : frisée salade - spek uit de boerderij - gepocheerde ei - croutons 23.50
- Warme geitenkaassalade met spek - aardappelen - appels 23.50
- ✓ • Veggie salade: quinoa - linzen - rode biet - gedroogde vruchten 23.50

## Traditie

- Traditionele vol-au-vent van gevogelte uit de vrije loop 25.00
- ♥ • Traditionele vol-au-vent van gevogelte uit de vrije loop "Royaal" (met kalfszwezerik) 36.00
- Spaghetti Bolognaise 19.90
- ✓ • Rotolo (gerolde lasagne) gevuld met paddenstoelen, gegratineerd met parmezaan en eekhoorntjesbroodcrème 25.50
- ✓ • Tortellini met ricotta en spinazie, crème van tartufata en Parmezaanse crème 23.90
- Gehaktballetjes met "forestière" saus, gestoofde witloven, frietjes 24.00



# Filet Americain

---

- Américain à la minute – voor u bereid in de keuken 26.00
- ♥ • Américain féroce – voor u bereid in de keuken (licht gekruid) 26.00
- Américain "natuur" – door u bereid op het bord 26.00



# Wild

---



- Stoofpotje van everzwijn , rode wijnpeer, veenbessen, gestoofd witloof, Amandine aardappelen 28.50
- ♥ • Hindefilet in hazelnootkorst, Grand Veneur saus, gestoofde witloof, gebakken bospaddestoelen 36.50
- Hazenfilet met Arlequin saus, koolpotée: - 1 filet 36.00  
- 2 filets 46.00

# Vis

---

- Zeebaarsfilet, pappardelle met wilde paddenstoelen, schaaldierencoulis 32.00
- Zeetong "meunière", aardappelen, sla met mayonaise 45.00
- ♥ • In de oven geroosterde kabeljauwfilet, spinazie, aardappelpuree en mousseline van grijze garnalen 36.00

# Vlees en gevogelte

---

- Gebakken kalfszwezerikken, seizoensgroenten, morieltjescrème, kleine aardappelen 39.00
- Wijfjeseendfilet, honing en sesamzaad saus, gratin dauphinois 33.00
- Varkensschenkel, mosterd- of Bearnaisesaus, frietjes 29.90

# Om te delen

---

- ♥ • In de oven gebraden schouder van speenvarken, seizoensgroenten en gebakken aardappelen (25 min.) - 2 pers. 35.00/p.
- Rib met bot, salade, frietjes, 2 sauzen naar keuze (20 min.) - 2 pers. 46.00/p.



# Rundvlees

---

**\*Bocquillon rundvlees :** Vlees van Belgische Witblauwe koeien die in de Ardennen zijn opgegroeid en gevoed zijn met koolzaad dat op onze velden is gerijpt. De echte smaak van rundvlees uit het verleden!

- Ossenhaas, frietjes en salade 44.00
- Biefstuk, frietjes en salade 35.00
- Gegrilde entrecôte, frietjes en salade 40.00
- ♥ • Hamburger met rundvlees, spek van de boerderij, Chimaykaas, saus met truffel, frietjes en salade 29.50
- Rundertagliata met truffelolie 35.50

**Saus naar keuze (aangeboden) :** zwarte peper, Béarnaise, champignons

# Seizoensmenu

Een voor-, hoofd-, en nagerecht : 52.00€/p.p

## VOORGERECHTEN

- Geroosterde sint-jakobsschelpen, pompoenemulsie, pancettachips
- Wildpaté, gekonfijte uien met veenbessen, toast van boerenbrood
- Carpaccio van hinde met hazelnootolie, wilde paddenstoelen en gedroogde vruchten
- ✓ • Veggie salade: quinoa - linzen - rode biet - gedroogde vruchten

## HOOFDGERECHTEN

- In de oven geroosterde kabeljauwfilet, spinazie, aardappelpuree en mousseline van grijze garnalen
- Hindefilet in hazelnootkorst, Grand Veneur saus, gestoofde witloof, gebakken bospaddestoelen
- ✓ • Rotolo (gerolde lasagne) gevuld met paddenstoelen, gratineerd met parmezaan en eekhoorntjesbroodcrème
- Stoofpotje van everzwijn , rode wijnpeer, veenbessen, gestoofd witloof, Amandine aardappelen

## NAGERECHTEN

- Groot kaasschotel, knapperige salade en gedroogde vruchten
  - \* *In plaats van het dessert, +5€*
  - \*\* *Voorafgaand aan het dessert geserveerd, +10€*
- ♥ • Koffietaart, al 30 jaar onze specialiteit
- Crumble met appels, amandelmelkijs, gezouten boterkaramel
- Traditionele Tiramisu



*Laat u inspireren door onze nagerechten,  
die dagelijks door ons worden gecreëerd en bereid.*

*Yohan & Laurence, pâtissiers.*

---

TRADITIONELE NAGERECHTEN

---

- Koffie en zoetigheden (Assortiment van onze Pâtissier) 13.50
- ♥ • Koffietaart, specialiteit van het huis sinds 30 jaar 9.90
- Koffietaart en vanilleijs 12.50
- Crème brûlée "Traditie", vanille uit Madagascar 9.90
- Zwarte chocolademousse 9.90
- Ijskoffie 11.90
- ♥ • Traditionele Tiramisu 11.90
- Moelleux met chocolade 13.90
- Crumble met appels, amandelmelkijs, gezouten boterkaramel 13.50
- Peer Belle-Hélène 13.50
- "Ile flottante", custard met tonkabonen 11.50
- ♥ • Ijsprofiteroles met chocolade 13.50

---

PANNENKOEKEN

---

- Pannenkoeken met suiker of met confituur of met bruine suiker 9.00
- Met chocolade : warme chocolade, vanilleijs, slagroom 12.00
- Op de Normandische wijze : gekarameliseerde appels, vanille ijs 15.00

---

ISJES

---

- Dame Blanche geserveerd in een krokant koekje 11.50
- Braziliaanse geserveerd in een krokant koekje 10.90
- Coupe met 2 schepjes naar keuze (vanille-chocolade-mokka) 8.50
- Coupe met 3 schepjes naar keuze (vanille-chocolade-mokka) 10.90
- Citroensorbet 10.00
- Framboensorbet 10.00
- Kolonel sorbet (citroensorbet - vodka) 15.50

---

KAAS

---

- ♥ • Kaasplank, knapperige salade en gedroogde vruchten 15.00

**WIFI : Quartier / Password : quartier6900**