



# MENU BIB GOURMAND

37€



## ENTRÉE

---

**Saumon d'Ecosse Label Rouge fumé au bois de hêtre et baies de genévrier**

Scottish salmon 'Red Label' smoked with beech wood and juniper berries

Schotse zalm "Red Label" op beukenhout gerookt met jeneverbessen

ou - or - of

**Carpaccio d'artichaut et mozzarella di buffala à l'huile de noisette**

Carpaccio of artichokes and mozzarella di buffala with hazelnut oil

Carpaccio van artisjokken en mozzarella di buffala met hazelnoot olie

## PLAT

---

**Duo de solettes grillées sauce dijonnaise, pommes persillées**

Duo of grilled little soles, dijonnaise sauce, potatoes with parsley

Duo van gegrilde zeetongetjes, dijonnaise saus, aardappelen met peterselie

ou - or - of

**Saltimbocca de veau à la Romaine (sauge et jambon cru)**

Veal Saltimbocca the Roman way (sage and prosciutto)

Kalfssaltimbocca op Romeinse wijze (salie en rauwe ham)

## DESSERT

---

**Salade de fruits frais**

Fresh fruit salad

Verse fruitsalade

ou - or - of

**Entremets au chocolat/grillotines**

Entremets with chocolate/sour cherry's

Dessert met chocolade/zure kersen

Rejoignez-nous sur vos réseaux sociaux préférés et suivez notre actualité sur

Volg ons nieuws op uw favoriete social media

Join us on your favorite social networks and follow our news on

