

Koude voorgerechten

*Slaatje met variatie van gerookte vissoorten	€10
*Ardeense ham met meloenparels	€ 9
*Wildpastei met herfstgarnituur	€ 9
*Zeebrugse garnalen op drie wijzen (tomaat garnaal, tartaar, soepje)	€15
*Tartaar van gemarineerde zalm met Granny Smith appel, komkommer en wasabi	€13
*Terinne van eendenlever, mango en fris slaatje	€14
*Ganzenleverpastei met rode uienconfituur, rozijentoast	€15
*Gerookte eendenborst, frambozenvinaigrette, knapperig slaatje	€14
*Carpaccio van rundsvlees, parmesan, ruccola	€10
*Slaatje "Clos du Midi" (appel, spek, scampi)	€13

Soepen

*Alle groentensoepen (tomaat, bloemkool, wortel, witlof,...)	€3.50
*Heldere groentensoep	€3.50
*Garnalenroomsoep met Armagnac	€5
*Venkelsoepje met pasta en kippenballetjes	€5
*Champignonroomsoep met reepjes chorizo	€5
*Erwtensoepte met Whisky-munt aroma	€5
*Knolselderroomsoepje met gerookte zalm	€5
*Crème van pompoen, gekonfijte tomaat	€5
*Romige preisoep met saffraan en grijze garnalen	€5
*Kippensoepje met kokosmelk	€5

Warme voorgerechten

*Gegrilde Sint-Jacobsvruchten (3) met bloemkoolzalfje	€15
*Gevulde polderaardappel met grijze garnalen, bieslook, gerookte zalm en mousselinesaus	€15
*Gamba's op een bedje van rijst in pikant sausje	€15
*Groenlandse tarbot in een jasje van gerookte zalm	€15
*Grietfilet met witlof en Noilly Pratsaus	€15
*Kwarteltrio (kwartelmousse, kwartelboutje, kwarteleitje)	€15
*Scampi (5) zoetzuur met sojascheuten	€13
*Scampi (5) gewokte groentjes en licht kerriesausje	€13
*Zalm in bladerdeeg met broccoli en coulis van rode paprika	€13
*Gebakken eendenlever, gekarameliseerd witlof, sherrysaus	€16

Doorzakkertjes

*Sorbet van fruit	€3.50
Keuze uit gele citroen, passievrucht, groene appel, sinaasappel,...	
*Sorbet van alcohol	€5
Keuze uit Gin-Tonic, Champagne, Campari orange, Mojito, Limoncello	

Hoofdgerechten

Vis

ZALM	gebakken –prei- bieslooksaus-inktvispasta	€17
KABELJAUW	in spek gerold-mosterdsaus-spinazie-pommes duchesse	€19
ZEETONG	julienne van groenten-Noilly Pratsaus-aardappelpurée	€19
LOTTE	graantjesmosterd-saffraansaus-provençaalse groenten	€19
TONGSCHAR	mosselen- garnalen-champignons-pommes noisette	€17
GRIET	erwtенpurée-chablissaus-zongedroogde tomaten	€19
SCAMPI	scampi-St-Jacobsvruchten-tagliatelli-fijne groentjes	€19

Vlees

KIP	surf en turf-kipfilet-scampi-kerriesaus	€15
KALKOEN	kalkoenfilet-druivensaus-peertje veenbessen-witlof	€15
KALFSVLEES	kalfsmedaillon-seizoensgroenten-kalfsjus	€20
VARKENSVLEES	varkenshaasje-mosterdsaus-groene kool met spek-wortelpurée	€17
	ardeens gebrad-uitjes-spek-champignons	€15
EEND	eendenborst- Jack Daniels Honey-mango-ananas-papaya	€19
RUND	chateaubriand-seizoensgroenten-béarnaisesaus	€21
	filet mignon "Rossini" (ganzenlever)	€22
	rundsgebrad – koolgroenten-rode wijnsaus	€19
LAM	lamsfilet-groene asperges-dragonsaus	€21
	lamskroontje-fijne boontjes-zalf van knolselder	€21
KANGOEROE	kangoeroefilet-appel-veenbessen-cassissausje	€17

De aardappelgarnituren en sausen kunnen in onderling overleg veranderd worden.
Seizoensgroenten zijn o.a.

WINTER	witlof, bloemkool, broccoli, oesterzwammen,spruitjes,groene kool,...
ZOMER	jonge wortel, asperges, fijne boontjes, zongedroogde tomaten,...

Specialiteit van het huis

REUZENBROCHETTE van scampi	€21
REUZENBROCHETTE van gemengd vlees	€21

Geserveerd met 2 bijpassende sausjes, sla en frietjes

Nagerechten

*Vanilleroomijs overgoten met warme chocoladesaus	€5
*Soufflé au Grand Marnier	€5.50
*Nougat- glacé "Montelimar"	€5.50
*Profiteroles –vanille"bourbon"-chocoladesaus	€5.50
*Tarte tatin met amandelroomijs	€5.50
*Assortiment van exotische sorbet	€5.50
*Vanilleroomijs-vers fruit-frambozencoulis	€6
*Dessertbord "Clos du Midi"	€6
*Kaasbordje-noten-druiven-rozijntoast	€8.00
*Ceremonie gebak (biscuitgebak) / ceremonieijs (ijstaart of ijslam)	€5.50
*Gebak (tiramisu , fruitgebak, javanais, miserable,...)	€4.50

Koffie

Koffie(3 tassen) of thee met koekjes	€3.50
--------------------------------------	-------