

Lunch

Servi du lundi 12/06 au samedi 17/06

Pour commencer

Le tartare de saumon frais et fumé,
Emulsion d'aromates et mâches

Ou

La croquette maison aux moules ou façon vol au vent,
Citron et persil frit

Ou

L'assiette de jambon cru et melon du moment

Ou

La soupe de poissons comme à « Marseille »,
Croûtons frottés à l'ail, rouille et fromage râpé

Pour suivre ou Plat du jour au choix

La belle entrecôte de bœuf « BBB »,
« Boucherie au bon jambon à Alle »,
Beurre maître d'hôtel, salade et pommes frite
« **Servi pour deux, comme une côte à l'os** »

Ou

Le filet de lotte piqué au chorizo « ibérique »,
Lardé, beurre blanc et duo d'asperges, mousseline de panais
« **Servi pour deux** »

Ou

Le filet mignon de porcelet cuit base T°,
Crème de moutarde, méli-mélo de légumes et pommes dauphine

Ou

Le filet américain préparé minute,
« Boucherie Evrard à Rochehaut »

Plat du jour 15 euros
Entrée et plat 22 euros

Lunch

Geserveerd van maandag 12/06 tot zaterdag 17/06

Om te starten

Tartaar van verse en gerookte zalm,
Kruidenemulsie en veldsla

Of

Huisbereide kroket van mosseltjes of vol au vent,
Citroen en gefrituurde peterselie

Of

Rauwe ham met seizoensmeloen

Of

Vissoep -zoals men ze eet in Marseille-,
Lookcroutons, rouille en geraspte kaas

En daarna of Dagschotel naar keuze

Entrecote van rundvlees "BBB" van de
slager "Au bon jambon" in Alle",
"beurre maître d'hôtel", salade en frietjes

« Geserveerd voor 2 personen, zoals de côte à l'os »

Of

Zeeduivelfilet met Iberische chorizo doorspekt,
Blanke boter en duo van asperges, mousseline van pastinaak

« Geserveerd voor 2 personen »

Of

Varkenshaasje gebraden op lage T°,
Mosterdcrème, mengeling van groentjes en pommes dauphine

Of

Filet américain bereid op het moment
van de slager Evrard uit Rochehaut

Dagschotel 15 euro
Voor-en hoofdgerecht 22 euro