

# Lunch

## Pour commencer/ Om te starten

Le melon, mozzarella di bufala, roquette, huile d'olives et balsamique et tomates du sud  
*Meloen, mozzarella di bufala, Rucola, olijfolie en balsamico en zuiderse tomaten*

Ou

Les nems de poulet, salades composée et sauce aigre douce  
*Nems van kip, slaatje en zoutzure saus*

Ou

Le carpaccio de tomates façon « tomate crevettes » mâches et croquant de langoustines  
*Carpaccio van tomaten zoals een "tomaat garnaal", veldsla en krokantje van langoustines*

Ou

La croquette de mozzarella, tomates séchées, jambon délices de la Sure, roquette et balsamique  
*Kroketten met mozzarella, gedroogde tomaatjes, ham van "Délices de la Sure", rucola en balsamico*

## Pour suivre ou Plat du jour au choix/ En daarna of Dagschotel naar keuze

Le croustillant de lapereau, mousseline de céleri rave, jeune carottes, pomme dauphine et crème  
« Servi pour deux couverts »

*Krokantje van konijn, mousseline van knolselder, jonge worteltjes, Dauphine en crème*  
« geserveerd voor 2 personen »

Ou

La petite casserole de moules comme vous les aimez,  
« Marinière, vin blanc, vin blanc crème ou crème ail »  
*Onze kleine mosselpot zoals jullie ze graag eten*  
«Natuur, witte wijn, witte wijn en room, look en room»

Ou

Le croquant de saumon, nage de petits gris et légumes croquants  
*Krokant gebakken zalm, nage van kleine slakjes en krokante groentjes*

Ou

La choucroute garnie, écrasé de pommes de terre au beurre noisette  
*Choucroute gegaarneerd, geplette aardappeltjes met notenolie*

**Plat du jour 15 euros**  
**Entrée et plat 22 euros**