



Les entrées

PATA NEGRA/ cavailonmeloen/ piment d' Espelette	€15,50
CEVICHE VAN ZEEBAARS/ groene appel/ doperwt/ limoen/ groene kruiden	€15,50
STEAK TARTARE VAN BELGISCH WITBLAUW RUND/ klassieke garnituren/ suikersla	€13,50
BURRATA/ ananastomaat/ perzik/ roodlof/ rode peper/ hazelnoot	€12,50
GEROOKTE PALING/ salade á la Russe/ waterkers/ eitje	€18,50

Les entrées chauds

GEBAKKEN KALFSZWEZERIK/ radicchio/ peultjes/ appel/ confiture van witlof	€21,50
GEBAKKEN KIKKERBILLEN IN 'T GROEN/ Sjieke roomsaus/ Pastis/ groene kruiden	€14,50
HALF OF HEEL DOZIEN ESCARGOTS/ knoflook/ dragon/ peterselieboter	€9,50 / €18,-

Les plats principaux

PLAT DU JOUR/ vraag het de Sjieke ober	
KABELJAUW/ spinazie/ mosselen/ saus van saffraan	€24,50
OSSENHAAS "HAVIAN"/ bospeen/ mousseron/ pepersaus	€29,50
LAMSRACKS & STOOF VAN DE NEK/ abrikoos/ ras el hanout/ eigen jus	€24,50
OSSENHAAS "ROSSINI"/ spinazie/ paddenstoelen/ gebakken eendenlever/ jus van rode wijn	€36,50
GROENE ASPERGES/ geroosterde oerwortel met ras el hanout/ kikkererwten/ crème van zoete aardappel	€19,50
CHATAUBRIAND/ voor 2 personen/ bospeen/ mousseron/ div. sauzen	p.p. €37,50