

ROKU GIN

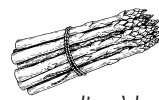
Copperhead • Spring "Ladies" • Monkey 47	18
Hendrick's • Sipsmith	19
Virgin: Mai Tai, Sunshine, Copperhead Gin 0%	11
Coupe Drappier, Carte d'Or, brut	17
Coupe Drappier "Rosé", brut nature	19
Ulrich Vermouth Bianco	9
Ulrich Vermouth Rosso	9
P'TIT CON - Vin Blanc <small>by Best Caviar</small>	14
Negroni <small>(gin, Campari, red Vermouth)</small>	16
Gin Fizz Cranberry <small>(gin, cranberry, soda)</small>	18
Moscow Mule <small>(wodka, gingerbeer, lemon)</small>	18
Pornstar Martini <small>(wodka, Passoa, passion fruit, lemon)</small>	18

**SHARING FOOD**

Blinis, huisgerookte zalm, zure room, dille	20
<i>Blinis, saumon fumée maison, crème épaisse, aneth</i>	
Pata Negra Iberico, Bellota, 48 maanden gerijpt / 48 mois	35
Degustatie van kaviaar / Royal Belgium Platinum (30 gr.)	75
<i>Dégustation de caviar / Royal Belgium Platinum (30 gr.)</i>	
Nems from Vietnam with a lot of love	18
Bitterballetjes van Pata Negra, joppie saus	18
<i>Boulettes de viande Pata Negra, sauce joppie</i>	
Gelakte Iberico ribbetjes, smokey hot cocktail	20
<i>Côtes de porc laquées Iberico, cocktail smokey hot</i>	
Tempura van Nobashi, tartaar / <i>Tempura de Nobashi, tartare</i>	20

ASPERGES / ASPERGES PLEIN TERRE

Op Vlaamse Wijze / Flamande	28 / 38
Gerookte zalm, bieslookmousseline / <i>Saumon fumé, mousseline à la ciboulette</i>	28 / 38
Secreto N°7, beurre blanc, verse zwarte truffel / <i>truffe noire fraîche</i>	35 / 50



6 diepe oesters / <i>6 huîtres creuses</i> « Gillardeau » ^{****}	35
Carpaccio « Wagyu ICON », schaafsel van verse zwarte truffel <i>Carpaccio « Wagyu ICON », copeaux de truffe noire fraîche</i>	38
Huisgerookte Schotse zalm, met onze grootste zorgen bereid <i>Saumon fumé écossais, fait maison avec notre plus grands soins</i>	24
Crudo blauwvintonijn « Toro » / <i>Crudo thon rouge « Toro »</i>	25



Duo kaaskroketjes, Oud Brugge kaas <i>Duo de croquettes au fromage Vieux Bruges</i>	20
Duo garnaalkroketjes, gefrituurde peterselie <i>Duo de croquettes aux crevettes, persil frit</i>	25
Tijgerscampi, lookboter / <i>Scampi, beurre à l'ail</i>	22
Toast champignon	22
King crab Alaska, cluster cut, Yuzu boter, gegrilde look / <i>beurre au Yuzu, ail grillé</i>	35
Buggenhoutse Hoppescheuten, gepocheerd hoeve-eitje, mousseline, croutons <i>Jets de houblon de 'Buggenhout', oeuf poché, mousseline, croutons</i>	40
Pommes Moscovite, Kaviaar / <i>caviar Royal Belgium Platinum (30gr)</i>	75

TUSSENRIBSTUK / CÔTE À L'OS

Vanaf / À partir de 2 pers

8 weken gerijpt in onze rijpingskast / *8 semaines maturée dans notre armoire*

POL : « Yumishaki »	70
ES : « Rubia Gallega » Roxa D'Ouro	85

RUNDERHAAS / FILET PUR:

Chateaubriand Blanc-Bleu Vanaf 2 pers. / <i>à partir de 2 pers.</i>	48
POL : « Black Pearl »	40
AUS : « Black Angus », +180 d./j. 🌾	68

RIB EYE:

ARG : Black Angus « Prime » +120d./j. 🌾	40
---	----

USA : « PRIME » HILTON, BLACK ANGUS, +120 d./j.

Tussenribstuk / Côte à l'os Vanaf / <i>À partir de 2 pers</i>	55
Rib Eye	65

AUS: WESTHOLME, F4 WAGYU, BMS 9+, 360 d./j.

Bavette « à la moelle »	70
Tussenribstuk / Côte à l'os Vanaf / <i>À partir de 2 pers</i>	90
Rib Eye	110
Runderhaas / <i>filet-pur (125/250 gr)</i>	55/110

VLEES / VIANDE

Steak Tartaar « Klassiek » / <i>Steak tartare « Classique »</i>	28
Beste van Bressekip, lage T° « Morieljes »	38
<i>Suprême de poulet de Bresse, basse T° « Morilles »</i>	
Le tigre qui pleure	38

Kalfsnierjes « Dijonnaise » / <i>Rognons de veau « Dijonnaise »</i>	30
Ossobucco « Milanese »	36
Décadence : Stoofvlees van Wagyu-rund bereid met Optimo Bruno Grimbergen	45
<i>Décadence : Ragoût de bœuf Wagyu à base de Optimo Bruno Grimbergen</i>	

VIS / POISSON

Lijngvangen zeebaars in zoutkorst « Vièrge », puree Robuchon <small>per 2 pers</small>	45
<i>Bar de ligne en croûte de sel « Vièrge », purée Robuchon <small>par 2 pers.</small></i>	
Zeetong / Sole (450 gr.) « Meunière »	Dagprijs / Prix du jour
Paling in het groen / <i>Anguilles au vert</i>	38
King crab Alaska, cluster cut, Yuzu boter, gegrilde look / <i>beurre au Yuzu, ail grillé</i>	70

PASTA

Pasta met verse zwarte truffel / <i>Pâtes à la truffe noire fraîche</i>	50
Pasta beste van kreeft / <i>Pâtes au homard</i>	65

SIDES

Mayonaise	2
Truffelmayonaise / <i>Mayonnaise à la truffe</i>	15
Memlingsaus / <i>Sauce Memling</i>	3.5
Pepersaus / <i>Sauce poivre, archiduc, béarnaise, choron, blackwell</i>	3.5
Kreeftenbéarnaise / <i>Béarnaise d'homard</i>	12
Kropsla / <i>Laitue vinaigrette</i>	5
Tomatensla / <i>Salade de tomates "relevée"</i>	5
Witloof-veldsla / <i>Salade de chicons, salade de blé</i>	8
Puree Robuchon	6
Warme groene boontjes / <i>Haricots verts chauds</i>	8
Gebraseerde grondwitloof / <i>Chicons plein terre braisée</i>	8