

ROKU GIN

- Copperhead • Spring “Ladies” • Monkey 47
- Hendrick’s • Sipsmith
- Virgin: Mai Tai, Sunshine, Copperhead Gin 0%
- Coupe Drappier, Carte d’Or, brut
- Coupe Drappier “Rosé”, brut nature
- Ulrich Vermouth Bianco
- Ulrich Vermouth Rosso
- P’TIT CON - Vin Blanc by Best Caviar
- Negroni (gin, Campari, red Vermouth)
- Gin Fizz Cranberry (gin, cranberry, soda)
- Moscow Mule (wodka, gingerbeer, lemon)
- Pornstar Martini (wodka, Passoa, passion fruit, lemon)



SHARING FOOD

18		
19	Blinis, huisgerookte zalm, zure room, dille	20
11	<i>Blinis, saumon fumée maison, crème épaisse, aneth</i>	
17	Pata Negra Iberico, Bellota, 48 maanden gerijpt / 48 mois	35
19	Degustatie van kaviaar/ Royal Belgium Platinum (30 gr.)	75
9	<i>Dégustation de caviar/ Royal Belgium Platinum (30 gr.)</i>	
9		
14	Nems from Vietnam with a lot of love	18
16	Chipirones fritos (recetta Gallega)	22
18	Gelakte Iberico ribbetjes, smokey hot cocktail	20
18	<i>Côtes de porc laquées Iberico, cocktail smokey hot</i>	
18	Tempura van Nobashi, tartaar / <i>Tempura de Nobashi, tartare</i>	20

VOORGERECHTEN / ENTREES

6 diepe oesters / 6 huîtres creuses « Gillardeau » ^{****}	35
Carpaccio « Wagyu ICON », schaafsel van verse zwarte herfsttruffel <i>Carpaccio « Wagyu ICON », copeaux de truffe noire fraîche d'automne</i>	38
Huisgerookte Schotse zalm, met onze grootste zorgen bereid <i>Saumon fumé écossais, fait maison avec notre plus grands soins</i>	24
Huisgemaakte ganzenleverterrine, chutney van mango <i>Terrine de foie d'oie, fait maison, chutney de mangue</i>	30

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. / à partir de 2 pers.	48
POL : « Black Pearl »	40
AUS : « Black Angus », +180 d./j. 	68

RIB EYE :

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

VLEES / VIANDE

Steak Tartaar « Klassiek » / Steak tartare « Classique »	28
Kalfsniertjes « Dijonaise » <i>Rognons de veau « Dijonaise »</i>	30
Beste van Bressekip, lage T° «Fine Champagne » <i>Suprême de poulet de Bresse, basse T° «Fine Champagne »</i>	35

VIS / POISSON

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

PASTA

Pasta met verse zwarte herfsttruffel/ Pâtes à la truffe d'automne noire fraîche	50
Pasta beste van kreeft / Pâtes au homard	65

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
 Scampi zoetzuur / aigre-doux	23
Gegrilde mergpijp <i>Os à moelle grillé</i>	25
Kort gebakken Sint Jacobs uit Dieppe, grondwitloof, bieslookboter <i>Saint-Jacques poêlé de Dieppe, chicons plein terre, beurre ciboulette</i>	25
Gebakken eendenlever, gekonfijte appel, jus van Xérès <i>Foie de canard poêlé, pomme confit, jus de Xérès</i>	32
King crab Alaska, cluster cut, Yuzu boter, gegrilde look / beurre au Yuzu, ail grillé	35
Rösti, huisgerookte zalm, crème van bieslook, Kaviaar Royal Belgium Platinum (30gr) <i>Rösti, saumon fumé maison, crème à la ciboulette, caviar Royal Belgium Platinum (30gr)</i>	75

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



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

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



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

SIDES

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