

ROKU GIN

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



SHARING FOOD

- Blinis, huisgerookte zalm, zure room, dille
Blinis, saumon fumée maison, crème épaisse, aneth
- Crudo blauwwintonijn « Toro » / Crudo thon rouge « Toro »
- Pata Negra Iberico, Bellota, 48 maanden gerijpt / 48 mois
- Degustatie van kaviaar, Perle Royal Oscietra / Beluga (30 gr.)
Dégustation de caviar / Perle Royal Oscietra / Beluga (30 gr.)
- Nems from Vietnam with a lot of love
- Tempura van Nobashi, tartaar / Tempura de Nobashi, tartare
- Kroketjes van Iberico Bellota, aioli / Croquettes de Iberico Bellota, aioli



ZEEUWSE MOSSELEN “GOUDMERK” / MOULES DE ZÉLANDE “GOLDEN”
PRINS & DINGEMANS



Natuur / Nature	35
Witte wijn / Vin blanc	38
Room en look / Crème et ail	38
Thai Way	38

6 diepe oesters / 6 huîtres creuses « Gillardeau » ^{****}	35	Tartaar Wagyu A5, kaviaar (Perle Royal Oscietra / Beluga 30gr.)	75 / 180
Burrata Primavera	22	Tartare de Wagyu A5, caviar (Perle Royal Oscietra / Beluga 30gr.)	
Carpaccio « Wagyu ICON », schaafsel van verse zwarte truffel Carpaccio « Wagyu ICON », copeaux de truffe noire fraîche	38	Duo kaaskroketjes, Oud Brugge kaas Duo de croquettes au fromage Vieux Bruges	20
Huisgerookte Schotse zalm, met onze grootste zorgen bereid Saumon fumé écossais, fait maison avec notre plus grands soins	24	Duo garnaalkroketjes, gefrituurde peterselie Duo de croquettes aux crevettes, persil frit	25
Tonijntartaar « Balfegò » handgesneden, yuzu, gele curry Tartare de thon « Balfegò » coupé à la main, yuzu, curry jaune	25	 King crab Alaska, cluster cut, Yuzu boter, gegrilde look / beurre au Yuzu, ail grillé	40
Ultra fijn gesneden Parmaham, Pallavicina 24 maand, meloen Jambon de Parme coupé très fin, Pallavicina 24 mois, melon	25		

TUSSENTRIBSTUK / 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
DEN : « SWAMI »	70

RUNDERHAAS / FILET PUR :	
Chateaubriand Blanc-Bleu Vanaf 2 pers. / à partir de 2 pers.	55
AUS : « Black Angus », +180 d./j. 	68
RIB EYE :	
ARG : Black Angus « Prime » +120d./j. 	45

USA : « PRIME » HILTON, BLACK ANGUS, +120 d./j.	
Tussenribstuk / Côte à l'os Vanaf / À partir de 2 pers	55
Rib Eye	65

AUS: LABEL 2 GR, F4 WAGYU, BMS 9+, +400 D./J.	
Tussenribstuk / Côte à l'os Vanaf / à partir de 2 pers	100
Picanha	75

Steak tartaar « Klassiek » / Steak tartare « Classique »	28	Décadence : Stoofvlees van Wagyu-rund bereid met Optimo Bruno Grimbergen	45
Beste van Bressekip, lage T° «Morieljes »	38	Décadence : Ragoût de bœuf Wagyu à base de Optimo Bruno Grimbergen	
Suprême de poulet de Bresse, basse T° «Morilles »			

VIS / POISSON	
Lijngevangen zeebaars in zoutkorst « Vièrge », puree Robuchon per 2 pers	45
Bar de ligne en croûte de sel « Vièrge », purée Robuchon par 2 pers.	
Zeetong / Sole (450 gr.) « Meunière »	Dagprijs/Prix du jour
Blauwvintonijn « Balfegò », bearnaise of vièrge Thon rouge « Balfegò », bearnaise ou vièrge	40
King crab Alaska, cluster cut, Yuzu boter, gegrilde look / beurre au Yuzu, ail grillé	80

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

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 babywortel / Jeune carotte braisée	8