

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 / <i>48 mois</i>	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	Crispy Tonkatsu, pluma Pata Negra	20
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

	Buggenhoutse Hoppescheuten, gepocheerd hoeve-eitje, mousseline, croutons	40
	Jets de houblon de 'Buggenhout', oeuf poché, mousseline, croutons	
6 diepe oesters / 6 huîtres creuses « Gillardeau » ^{****}		35
Carpaccio « Wagyu ICON », schaafsel van verse zwarte wintertruffel		38
Carpaccio « Wagyu ICON », copeaux de truffe noire fraîche d'hiver		
Huisgerookte Schotse zalm, met onze grootste zorgen bereid		24
Saumon fumé écossais, fait maison avec notre plus grands soins		
Huisgemaakte ganzenleverterrine, chutney van mango		30
Terrine de foie d'oie, fait maison, chutney de mangue		
	Duo kaaskroketjes, Oud Brugge kaas	20
	Duo de croquettes au fromage Vieux Bruges	
	Duo garnaalkroketjes, gefrituurde peterselie	25
	Duo de croquettes aux crevettes, persil frit	
	Tijgerscampi, lookboter / Scampi, beurre à l'ail	22
	Gegrilde mergpijp	25
	Os à moelle grillé	
	Kort gebakken Sint Jacobs uit Dieppe, grondwitloof, bieslookboter	25
	Saint-Jacques poêlé de Dieppe, chicons plein terre, beurre ciboulette	
	Gebakken eendenlever, gekonfijte appel, jus van Xérès	32
	Foie de canard poêlé, pomme confit, jus de Xérès	
	King crab Alaska, cluster cut, Yuzu boter, gegrilde look / beurre au Yuzu, ail grillé	35
	Pommes Moscovite, Kaviaar / caviar Royal Belgium Platinum (30gr)	75

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
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
---	----

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

VLEES / VIANDE

Steak Tartaar « Klassiek » / Steak tartare « Classique »	28
Kalfsniertjes « Stroganoff » / Rognons de veau « Stroganoff »	30
Konijn « op zijn Vlaams » / Lapin « à la flammande »	30

Beste van Bressekip, lage T° «Morieljes »	38
Suprême de poulet de Bresse, basse T° «Morilles »	
Kalfstong Madeira, puree Robuchon	35
Langue de veau Madère, purée Robuchon	
Décadence : Stoofvlees van Wagyu-rund bereid met Optimo Bruno Grimbergen	45
Décadence : Ragoût de bœuf Wagyu à base de Optimo Bruno Grimbergen	

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
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 wintertruffel/ Pâtes à la truffe d'hiver 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
Gebraseerde grondwitloof / Chicons plein terre braisée	8