

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
Margarita <small>(tequila, cointreau, lemon)</small>	18
Moscow Mule <small>(wodka, gingerbeer, lemon)</small>	18
Pornstar Martini <small>(wodka, Passoa, passion fruit, lemon)</small>	18
Basil Smash <small>(gin, basilicum, sugar syrup)</small>	18

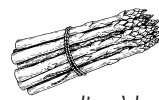


SHARING FOOD

Blinis, huisgerookte zalm, zure room, dille	20
<i>Blinis, saumon fumée maison, crème épaisse, aneth</i>	
Tartaar van Wagyu, truffata, burrata, roquette	22
<i>Tartare de Wagyu, truffata, burrata, roquette</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
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 » ⁰⁰⁰⁰	35
Carpaccio « Wagyu ICON », schaafsel van verse zwarte truffel	38
<i>Carpaccio « Wagyu ICON », copeaux de truffe noire fraîche</i>	
Huisgerookte Schotse zalm, met onze grootste zorgen bereid	24
<i>Saumon fumé écossais, fait maison avec notre plus grands soins</i>	
Crudo blauwvintonijn « Toro » / <i>Crudo thon rouge « Toro »</i>	25
Tomaat, handgepelde Zeebrugse garnalen / <i>Tomate crevettes épluchée à main</i>	28
Tartaar van blauwvintonijn, kaviaar Royal Belgium Platinum (30gr)	75
<i>Tartare de thon rouge, caviar Royal Belgium Platinum (30gr)</i>	

Duo kaaskroketjes, Oud Brugge kaas	20
<i>Duo de croquettes au fromage Vieux Bruges</i>	
Duo garnaalkroketjes, gefrituurde peterselie	25
<i>Duo de croquettes aux crevettes, persil frit</i>	
Bouchot « Panang »	22
<i>Bouchot « Panang »</i>	
Tatjespap, handgepelde Zeebrugse garnalen, gepocheerd hoeve-eitje	28
<i>Tatjespap, crevettes épluchée à main, oeuf pochée</i>	
Babykreeft gegrild / belle vue	35
<i>Homard bébé grillé / belle vue</i>	
King crab Alaska, cluster cut, Yuzu boter, gegrilde look / <i>beurre au Yuzu, ail grillé</i>	40

**TUSSENRIBSTUK / CÔTE À L'OS**

Vanaf / À partir de 2 pers

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

UK : Oude melkkoe / <i>Vieille vache à lait</i> «Holstein»	45
POL : «Yumishaki »	70

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 / 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	90
--	----

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

Tussenribstuk / Côte à l'os Vanaf / À partir de 2 pers	110
--	-----



Steak tartaar « Klassiek » / <i>Steak tartare « Classique »</i>	28
Steak tartaar Italienne (truffel, stracciatella / <i>truffe, stracciatella</i>)	35
Beste van Bressekip, lage T° «Morielijes »	38
<i>Suprême de poulet de Bresse, basse T° «Morilles »</i>	
Le tigre qui pleure	38

Kalfsniertjes « Dijonnaise » / <i>Rognons de veau « Dijonnaise »</i>	30
Eendeborstfilet / <i>magret de Canard à l'orange</i>	35
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 per 2 pers	45
<i>Bar de ligne en croûte de sel « Vièrge », purée Robuchon par 2 pers.</i>	
Zeetong / <i>Sole</i> (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 Sicilienne	40
Pasta met verse zwarte truffel/ <i>Pâtes à la truffe noire fraîche</i>	50

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/Salade de chicons, <i>salade de blé</i>	8
Puree Robuchon	6
Warme groene boontjes / <i>Haricots verts chauds</i>	8
Gebraiseerde babywortel / <i>Jeune carotte braisée</i>	8

