

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)
- Basil Smash (gin, basilicum, sugar syrup)



SHARING FOOD

- Blinis, huisgerookte zalm, zure room, dille
- Blinis, saumon fumée maison, crème épaisse, aneth*
- Focaccia, burrata, salsa van tomaat, jonge basilicum
- Focaccia, *burrata, salsa de tomate, basilic jeune*
- Crudo blauwvintonijn « Toro » / *Crudo thon rouge « Toro »*
- Pata Negra Iberico, Bellota, 48 maanden gerijpt / *48 mois*
- Degustatie van kaviaar / Perle Royal Oscietra (30 gr.)
- Dégustation de caviar / Perle Royal Oscietra (30 gr.)*
- Nems from Vietnam with a lot of love
- Tempura van Nobashi, tartaar / *Tempura de Nobashi, tartare*

		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	Tomaat, handgepelde Zeebrugse garnalen / Tomate crevettes épluchée à main		25
Carpaccio « Wagyu ICON », schaafsel van verse zwarte truffel Carpaccio « Wagyu ICON », copeaux de truffe noire fraîche		38	Tartaar Wagyu A5, kaviaar (Perle Royal Oscietra 30gr.) Tartare de Wagyu A5, caviar (Perle Royal Oscietra 30gr.)		75
Huisgerookte Schotse zalm, met onze grootste zorgen bereid Saumon fumé écossais, fait maison avec notre plus grands soins		24	Duo kaaskroketjes, Oud Brugge kaas Duo de croquettes au fromage Vieux Bruges		20
Tonijntartaar « Balfegò » handgesneden, yuzu, gele curry Tartare de thon « Balfegò » coupé à la main, yuzu, curry jaune		25	Duo garnaalkroketjes, gefrituurde peterselie Duo de croquettes aux crevettes, persil frit		25
Ultra fijn gesneden Parmaham, Pallavicina 24 maand, meloen Jambon de Parme coupé très fin, Pallavicina 24 mois, melon		25	 King crab Alaska, cluster cut, Yuzu boter, gegrilde look / beurre au Yuzu, ail grillé		40
TUSSENTRIBSTUK / CÔTE À L'OS Vanaf / À partir de 2 pers		USA : « PRIME » HILTON, BLACK ANGUS, +120 d./j.			
8 weken gerijpt in onze rijpingskast / 8 semaines maturée dans notre armoire		Tussenribstuk / Côte à l'os Vanaf / À partir de 2 pers		55	
UK : Oude melkkoe / Vieille vache à lait « Holstein »		Rib Eye		65	
POL : « Yumishaki »					
DEN : « SWAMI »					
RUNDERHAAS / FILET PUR :		AUS: LABEL 2 GR, F4 WAGYU, BMS 9+, +400 D./J.			
Chateaubriand Blanc-Bleu Vanaf 2 pers. / à partir de 2 pers.		Tussenribstuk / Côte à l'os Vanaf / à partir de 2 pers		90	
POL : « Black Pearl » 					
AUS : « Black Angus », +180 d./j.					
RIB EYE :		AUS: WESTHOLME, F4 WAGYU, BMS 9+, 360 d./j.			
ARG : Black Angus « Prime » +120d./j.		Tussenribstuk / Côte à l'os Vanaf / À partir de 2 pers		110	
Steak tartaar « Klassiek » / Steak tartare « Classique »		28	 Tagliata di manzo		38
Steak tartaar Italienne (truffel, stracciatella / truffe, stracciatella)		35	Décadence : Stoofvlees van Wagyu-rund bereid met Optimo Bruno Grimbergen		45
Beste van Bressekip, lage T° «Morieljes » Suprême de poulet de Bresse, basse T° «Morilles »		38	Décadence : Ragoût de bœuf Wagyu à base de Optimo Bruno Grimbergen		
Le tigre qui pleure 		38			
VIS / POISSON		SIDES			
Lijngevangen zeebaars in zoutkorst « Vièrge », puree Robuchon per 2 pers		45	Mayonaise		2
Bar de ligne en croûte de sel « Vièrge », purée Robuchon par 2 pers.			Truffelmayonaise / Mayonnaise à la truffe		15
Zeetong / Sole (450 gr.) « Meunière »		Dagprijs/Prix du jour	 Memlingsaus / Sauce Memling		3.5
Paling in het groen / Anguilles au vert		38	Peppersaus / Sauce poivre, archiduc, béarnaise, choron, blackwell		3.5
Blauwvintonijn « Balfegò », bearnaise of vièrge Thon rouge « Balfegò », bearnaise ou vièrge		40	Kreeftenbéarnaise / Béarnaise d'homard		12
King crab Alaska, cluster cut, Yuzu boter, gegrilde look / beurre au Yuzu, ail grillé		80	Kropsla / Laitue vinaigrette Tomatensla / Salade de tomates “relevée” Witloof-veldsla/Salade de chicons, salade de blé		5 5 8
PASTA			Puree Robuchon		6
Pasta met verse zwarte truffel/ Pâtes à la truffe noire fraîche		50	Warme groene boontjes / Haricots verts chauds		8
Rigatoni Caviar (Perle Royal Oscietra 30gr.)		80	Gebraiseerde babywortel / Jeune carotte braisée		8