BTW en bediening inbegrepen

ROKU GIN 18
Copperhead • Spring "Ladies" • Monkey 47
Hendrick's • Sipsmith 19

Virgin: Mai Tai • Sunshine • Copperhead Gin 0% 11
Kombucha (citroenverbena, lavendel, citroen) 8

Coupe Drappier, Carte d'Or, brut 17
Coupe Drappier "Rosé", brut nature 19

Ulrich Vermouth Bianco/ Rosso 9

P'TIT CON - Vin Blanc by Best Caviar 14

Negroni (gin, Campari, red Vermout) 16

Bloody Mary 18

Moscow Mule (wodka, gingerbeer, citroen) 18

Pornstar Martini (wodka, Passoã, passievrucht, citroen) 18

OM TE DELEN

Blinis,huisgerookte zalm, zure room, dille 20
Blinis, saumon fumé maison, crème épaisse, aneth

Pata Negra Ibérico, Bellota, 48 maanden gerijpt / *48 mois* 35

Degustatie van kaviaar, Perle Royal Oscietra / Beluga (30 gr.) 75 / 180
Dégustation de caviar / Perle Royal Oscietra */ Beluga (30 gr.)*

Nems uit Vietnam met veel liefde 18
Nems du Vietnam avec beaucoup d'amour

Tempura van Nobashi, tartaar / *Tempura de Nobashi, tartare* 20

Kroketjes van Ibérico Bellota, aïoli / *Croquettes de Ibérico Bellota, aïoli* 20

Gelakte Ibérico-ribbetjes, smokey hot cocktail 20
Côtes de porc Iberico laquées, cocktail smokey hot



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
Carpaccio « Wagyu ICON », schaafsel van verse zwarte truffel *Carpaccio « Wagyu ICON », copeaux de truffe noire fraîche*	38
Huisgerookte Schotse zalm, met de grootste zorg bereid *Saumon écossais fumé maison, préparé avec le plus grand soin*	24
Vitello tonnato	25
Pommes Moscovite, kaviaar / *caviar* (Perle Royal Oscietra / Beluga 30gr.)	75 / 180

Duo kaaskroketjes, Oud Brugge kaas *Duo de croquettes au fromage Vieux Bruges*	20
Duo garnaalkroketjes, gefrituurde peterselie *Duo de croquettes aux crevettes, persil frit*	25
Kort gebakken Sint Jacobs uit Dieppe, grondwitloof, mosterdmousseline *Saint-Jacques poêlées de Dieppe, chicons de plein terre, mousseline à la moutarde*	30
Gebakken eendenlever, gekonfijte appel, jus van Xérès *Foie de canard poêlé, pomme confite, jus de Xérès*	32
Gegrilde halve kreeft, geconfijte tomaatjes, daslookboter *Demi-homard grillé, tomates confites, beurre à l'ail des ours*	35
King crab Alaska, cluster cut, yuzu boter, gegrilde look *King crab d'Alaska, cluster cut, beurre au yuzu, ail grillé*	55

UIT ONZE RIJPINGSKAST / DE NOTRE ARMOIRE DE MATURATION

TUSSENRIBSTUK / *CÔTE À L'OS* Vanaf/ *À partir de* 2 pers

UK : Oude melkkoe « Holstein » / *Vieille vache laitière* «Holstein»	50/pp
POL : « Yumishaki »	70/pp
DEN : « SWAMI »	70/pp

RUNDERHAAS / *FILET PUR* :

Chateaubriand Blanc-Bleu Vanaf 2 pers. / *à partir de 2 pers.*	55/pp
POL : « Black Pearl »	45
AUS : « Black Angus », +180 d./*j.*	68

Steak tartaar « Klassiek » / *Steak tartare « Classique »*	28
Suprème van Bressekip, lage T°, Morieljes *Suprème de poulet de Bresse, basse T°, Morilles*	38
Décadence : stoofvlees met Wagyu-rund bereid met Optimo Bruno Grimbergen *Décadence : ragoût de bœuf Wagyu préparé avec Optimo Bruno Grimbergen*	45

RIB EYE :

ARG : Black Angus « Prime » +120d./*j.*	45
USA : « Prime » Hilton, Black Angus, +120 d./j.	65
AUS : F1, Darling Downs, BMS 4-5	75

TUSSENRIBSTUK / *CÔTE À L'OS* Vanaf/ *À partir de* 2 pers

USA : « Prime » Hilton, Black Angus, +120 d./j.	55/pp
AUS: Westholme, F4 Wagyu, BMS 9+, 360 d./j.	110/pp

WILD / *GIBIER*

Hertenkalffilet Grand Veneur / *Filet de fason*, sauce Grand Veneur	42

VIS / *POISSON*

Lijngevangen zeebaars in zoutkorst sauce vièrge, Robuchon-purée per 2 pers *Bar de ligne en croûte de sel sauce vièrge, purée Robuchon par 2 pers.*	45/pp
Zeetong / *Sole* (450 gr.) « Meunière »	Dagprijs/*Prix du jour*
Paling in het groen / *Anguilles au vert*	38
Gegrilde kreeft, geconfijte tomaatjes, daslookboter *Homard entier grillé, tomates confites, beurre à l'ail des ours*	70
King crab Alaska, cluster cut, yuzu-boter, gegrilde look King crab d'Alaska, cluster cut, *beurre au yuzu, ail grillé*	110

PASTA

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

SIDES

Mayonaise / *Mayonnaise*	2
Truffelmayonaise / *Mayonnaise à la truffe*	15
Memlingsaus / *Sauce Memling*	3.5
Pepersaus / *Sauce au poivre*, Archiduc, Béarnaise, Choron, Blackwell	3.5
Kreeftenbéarnaise / *Béarnaise au homard*	12
Kropsla, vinaigrette / *Laitue, vinaigrette*	*5*
Tomatensla / *Salade de tomates relevée*	*5*
Witloof-veldsla / *Salade de chicons et mâche*	*8*
Robuchon-puree / *Purée Robuchon*	6
Warme groene boontjes / *Haricots verts chauds*	8
Gebraiseerd witloof / *Chicons braisée*	8