



VOORGERECHT

Kaaskrokot (1 stuk) € 15

Met wintersalade en parmezaan.

Garnaalkrokot (1 stuk) 19

Met wintersalade.

Scampikrokot 16

Met rode curry en Oosterse salade met wakame.

Tartare Gaspard 16

Rundstartaar met truffel, bieslook, en krullen van foie gras.

La Première Fois 18

Gebakken foie gras met chutney van tomaat.

Tokyo Drift 15

Oosters gelakte yakitori met teriyaki en koriander. (3 stuks)

SALADE

Peaky Blinder € 23,5

Geroosterde flespompoe, linsensalade met bieten, notenmix en zachte geitenkaas of falafel.

Salade Liégeoise 26

Traag gegaard gelakt varkensbuikspek met boontjes, ei en krieltjes.

Jules César 25,5

Gegrilde kip met caesar vinaigrette, gedroogde Serranoham, parmezaan en croutons.

PASTA

Gigi l'Amoroso 22,5

Huisbereide lasagne met rundergehakt.

Spaghetti Cancellara 24,5

Spaghetti carbonara, pancetta tesa en eierdooier.

We Are The Champignons € 24,5

Ravioli met boschampignons, parmezaan, roomsaus en bieslook. (5 stuks)

Cinderella € 24

Ravioli met pompoen, gerookte burrata, salieboter en notenmix. (4 stuks)

Savor the bites, share the laughs, never skip the lunch.

Allergenenlijst beschikbaar aan de bar.
Samenstelling ingrediënten is variërend.



Veggie of veggie alternatief mogelijk.



Vegan of vegan alternatief mogelijk.

LUNCHMENU

Wekelijks wisselende lunch 29,5

Met voor- en hoofdgerecht. (Zie suggestiebord)

HOOFDGERECHT

Kaaskrokot € / Garnaalkrokot (2 stuks) 22,5 / 32

Met wintersalade, parmezaan en verse frietjes.

Duo Kaas- en Garnaalkrokot 26

Met wintersalade en verse frietjes.

Chou Farci 24,5

Met jus met Luikse stroop en aardappelpuree.

Marie Curry € 26,5

Stoofpot met curry, flespompoe, kikkererwten, kokosmelk en papadum.

Tspel Es Espe 25,5

Hespenrolletjes met witloof, Breydelham, kaassaus en aardappelpuree.

Don Bosc'eau 26

Gebakken scampi's met risotto van boschampignons. (5 stuks)

Tartare Gaspard 26,5

Verse rundstartaar op klassieke wijze bereid met wintersalade en verse frietjes.

Steak Frites 26,5

Rundersteak met wintersalade, verse frietjes en saus naar keuze: bearnaise of poivre concassé.

Gentsch Stuufvlees € 28,5

Stoofvlees met traag gegaarde varkenswangen, verse appelmoes, wintersalade en verse frietjes.

Le Vent Nous Portera € 26,5

Huisbereide vol-au-vent met kippengehaktballetjes, boschampignons, wintersalade en verse frietjes.

The Cobfather 25,5

Gefrituurde tempura van kabeljauwfilet, calamari, huisgemaakte tartaarsaus, verse frietjes en wintersalade.

Freddy Fish 32

Gebakken kabeljauw met tomatadekorst, jus van knolselder, spinazie en aardappelpuree.

DESSERT

Oui Mais Non 12,5

Huisbereide sabayon met vanille-ijs en marsala.

Jane Birkin 12

Tarte tatin met speculoosijs en salted caramel.

Dame Noire Et Blanche 11,5

Vanille-, stracciatella- en chocoladeroomijs met slagroom en huisbereide chocoladesaus.