

**Afhaalgerechten het hele jaar door**

**Hapjes**

5 kleine hapjes in glaasjes - naar keuze van de chef € 12,50

**Voorgerechten en soepen**

Bisque van kreeft, z'n quenelles € 12,00/liter  
Bouillon van ossenstaart, ravioli met girolles en dragon, macadamianoten € 12,00/liter  
Velouté van butternut met bloedpens en gevulde sint-jacobsnoten € 10,00/liter  
Halve kreeft Belle-View € 26,00  
Terrine van ganzenlever, melkbrood met abrikozen en honing, marmelade van vijgen € 16,00  
Schotse zalm Red Label, gemarineerd met roze peper, frisse zuren, kruidensla en groenten piccalilly € 12,00  
Zeewolf in krokant jasje, diverse groenten, boter van grijze garnalen € 15,00  
Heilbot onder een korst van walnoten, fondue van prei en artisjok € 16,00  
Reuzegarnalen (8stuks) op oosterse wijze (koriander, citroengras en gember) € 14,00

**Hoofdgerechten**

Kalfsrug met peulgroenten, tatin van witloof, oude porto en aardappelgratin € 22,00  
Kwartel gevuld met ganzenlever en truffel, boschampignons en madeira € 22,00  
Griet, kleine groentenhutsepot, saus van witbier en kokkels € 23,00  
Zeetong gevuld met langoustines, groene asperges en champagnesaus € 24,00  
Halve kreeft à la nâge € 30,00  
Halve kreeft a l'Armoricaïne met verse pasta € 32,00

Huisgemaakte kroketten (10stuks) € 4,50  
Grootmoeders gratin (aardappel, gerookt spek en prei) € 2,50/pp.

**Desserten**

Verrine, zachte gelei van mango en papaya, chocolade, crumble, ijs van de dag, chocolade bonbon € 7,00  
Chocolade sambirano, marquise, ijs van basmati rijst, mango, advocaat € 7,00  
Huisgemaakte chocolademousse (witte, bruine of zwarte) € 5,00/ ½ kg  
Huisgemaakt ijs : vanille-ijs, chocolade-ijs of pistache-ijs € 10,00/liter  
Huisgemaakte sorbet : citroen, rabarber, mango, peer of passievruchten € 12,00/liter

**Ter info :**

- Uw bestelling dient minstens 5 dagen voor de dag van afhaling aan ons doorgegeven worden.
- Wenst u een volledig menu te bestellen? Chef Stefaan adviseert u graag enkele suggesties...