

## Keuze menu aan 39 euro

Voorgerecht en hoofdgerecht naar keuze (enkel p.p.)

### Voorgerecht

17 eur

Bio heirloom tomaat, watermeloen, ingelegde komkommer, balsamico reductie en z'n gazpacho *vegan*

Wijnsuggestie : Pouilly Fumé AOC - Domaine de Congy, Christophe Bonnard - Sauvignon Blanc '14 € 6,00

Bloemkooltartaar met linzen uit de Champagne, gepekeld radijs en peterseliecrème *vegan*

Wijnsuggestie : Côtes du Rhône Rosé - La Muse Papilles - Vignoble Montirius - Cinsault, Syrah '15 € 5,90

Tartaar van Duke of Berkshire (Belgische ham), bio bloemkool, hoeve ei, mosterdzaadjes, peterselie

Wijnsuggestie : Bourgogne Macôn Villages Vieilles Vignes - Domaine de la Verpaille - Chardonnay '13 € 6,00

Jonge Hollandse maatjes met bio krielaardappel, radijs, appel, zoet-zure jonge ui en haringkaviaar

Wijnsuggestie : Bourgogne Macôn Villages Vieilles Vignes - Domaine de la Verpaille - Chardonnay '13 € 6,00



*Vanaf 5 personen vragen wij u vriendelijk om max.3 verschillende gerechten te nemen, zodat de bediening vlot kan verlopen. Bedankt voor uw begrip.*

*Indien u een allergie heeft of veganistisch eet, gelieve ons op voorhand te verwittigen.*

- *Supplementen worden berekend op de keuze menu en op de à la carte gerechten*
- *Een supplement van 5€ wordt aangerekend indien een hoofdgerecht gedeeld wordt*
  - *Réлива schenkt geen kraantjeswater*

1 tafel = 1 rekening a.u.b.

*De geadviseerde wijnen zijn niet inbegrepen in de prijs van het gerecht - zie folder wijn per glas.*



## Hoofdgerecht

25 eur (enkel p.p.)

## Vis en schaaldieren

Vangst van de dag, gekonfijte venkel met pastis, lamsoor en sauce vierge

Wijnsuggestie : Bourgogne Macôn Villages Vieilles Vignes - Domaine de la Verpaille - Chardonnay '13 € 6,00

Côtes du Rhône Rosé - La Muse Papilles - Vignoble Montirius - Cinsault, Syrah '15 € 5,90

Zuiderse Noordzee soep de luxe met vers aangevoerde vis, langoustine, coquille, schelpdieren, saffraan, rouille, gruyère ( + € 6 )

Wijnsuggestie : Côtes du Rhône Rosé - La Muse Papilles - Vignoble Montirius - Cinsault, Syrah '15 € 5,90

## Vlees

Bio lamsfilet, zomerse groenten, jonge aardappel met rozemarijn, gekonfijte look en lamsjus ( + € 6 )

Wijnsuggestie : Gigondas AOC La Tour - Vignoble Monitirius - 80% Grenache - 20% Mourvèdre '14 € 7,30

## Plant-based / veganistisch

Lasagne van aubergine, courgette, San Marzano puttanesca saus en vegan kaassaus uit de oven

Wijnsuggestie : Piemonte Barbera d'Asti DOCG Il Fagiano - Azienda Agricola Alessandro - Barbera '12 € 6,50

Gekonfijte venkel met sinaasappel, sjalot, tijm, quinoa en vegan beurre blanc saus

Wijnsuggestie : Dao Portugal - Allgo Branco - CM Wines - - Encruzado - € 7,60

## Veggie

Volkoren pasta van spirulina met spinazie cashewroom saus, Reggiano Parmigiano en een zomers slaatje

Wijnsuggestie : Dao Portugal - Allgo Branco - CM Wines - - Encruzado- € 7,60

## Zoet

8 eur

Mousse van avocado, limoen, pecan crumble en mango sorbet *vegan & raw*

Vegan witte chocolade 'cheese' cake met pistachenoten en bosvruchten *vegan & raw*

Coupe colonel - citroen sorbet met Belgische bio vodka 'Radermacher'

Bij de desserts bevelen wij volgende wijnen aan.

Vin d'Alsace AOC - Domaine Bliemerose - Sélection de Grains Nobles - Riesling '07- €9,90 (8cl)

Arbois AOC - Domaine Villet, Macvin du Jura Blanc - Alc 17% € 7,30

Vin d'Alsace AOC - Domaine Bliemerose - Vendanges Tardives - Pinot Gris '03- €8,30 (8cl)

## Ambachtelijke kazen

12 eur

Schotel van ambachtelijke kazen

