

## SUGGESTIONS - SUGGESTIES

Duo de terrines de gibier (chevreuil, sanglier)	
<b>Duo van wilde terrines (hert, everzwijn)</b>	
<i>Duo of game terrines (deer, wild boar)</i>	<b>15,75 €</b>
Salade Caesar Park (poulet, scampi, œuf dur, lardons, pignons, haricots)	
<b>Caesar Park Salade (kipfilet, scampi, spek, gekookt ei, pijnboompitten, bonen)</b>	
<i>Caesar Park Salad (chicken, scampi, bacon, boiled egg, pine nuts)</i>	<b>18,50 €</b>



Rable de Lièvre Arlequin, pomme aux airelles, pommes croquettes	
<b>Haarsrug Arlequin, appel met veenbessen, kroketten aardappelen</b>	
<i>Saddle of hare Arlequin, apple with cranberries, croquettes</i>	<b>26,00 €</b>

Filet de Biche Grand Veneur, champignons, poire au vin, croquettes	
<b>Hindefilet Grand Veneur, champignons, wijnpeer, kroketten</b>	
<i>Hind fillet Grand Veneur, mushrooms, wine pear, croquettes</i>	<b>29,00 €</b>

Tagliatelle aux Fruits de Mer (crème, basilic, coriandre fraîche)	
<b>Tagliatelle met Zeevruchten (roomsaus, basilicum, verse koriander)</b>	
<i>Tagliatelle with Seafood (cream sauce, basil, fresh coriander)</i>	<b>22,50 €</b>

Suprême de Pintadeau aux 2 champignons, croquettes	
<b>Parelhoen Supreme met 2 champignonssauce, kroketten</b>	
<i>Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, croquettes</i>	<b>23,50 €</b>

Côte de Veau à la Plancha, sauce Béarnaise, pommes frites	
<b>Kalkkotelet a la Plancha, bearnaisesaus, frietjes</b>	
<i>Veal Cutlet a la Plancha, béarnaise sauce, Belgian fries</i>	<b>24,50 €</b>

# MENU MARMITON

Le Feuilleté aux **Grosses Crevettes & Moules**, sauce Curry

**Feuilleté met Grote Garnalen & Mosselen, Curry saus**

*Puff Pastry with Large Shrimps & Mussels, Curry sauce*

ou / of / or

La Fondue au Brie au miel d'Acacia et Fleurs de Thym

**Brie Fondue met Acacia Honing en Tijm Bloemen**

*Brie Fondue with Acacia Honey and Thyme Flowers*



Le Filet de **Saint-Pierre** au Beurre blanc, petits légumes, pommes nature

**Sint-Pietersfilet met witte Botter, kleine groenten, gekookte aardappelen**

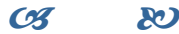
*Fillet of Saint-Pierre with white Butter, small vegetables, boiled potatoes*

ou / of / or

Le Suprême de Pintadeau aux 2 **Champignons**, pommes croquettes

**Parelhoen Suprême met 2 Champignonssaus, kroketten**

*Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, Croquettes*



L'Assiette de Fromages affinés

**Schotel van gerijpte Kazen**

*Dish of ripened Cheeses*

ou / of / or

Le Clafoutis aux Poires, glace **Vanille**,  
amandes effilées

**Perenclafoutis, Vanille-ijs, geschaafde Amandelen**

*Pear Clafoutis, Vanilla ice, flaked Almonds*

ou / of / or

Le Tiramisu « Maison » au Spéculoos  
sur lit de crème anglaise

**Tiramisu van 't Huis met Speculaas op een bedje van Vanillesaus**

*Homemade Tiramisu with Speculoos on a layer of Custard*

Prix / Prijs / Price : **26,95 €**

## SUGGESTIONS - SUGGESTIES

Duo de terrines de gibier (chevreuil, sanglier)	
<b>Duo van wilde terrines (hert, everzwijn)</b>	
<i>Duo of game terrines (deer, wild boar)</i>	<b>15,75 €</b>
Salade Caesar Park (poulet, scampi, œuf dur, lardons, pignons, haricots)	
<b>Caesar Park Salade (kipfilet, scampi, spek, gekookt ei, pijnboompitten, bonen)</b>	
<i>Caesar Park Salad (chicken, scampi, bacon, boiled egg, pine nuts)</i>	<b>18,50 €</b>



Rable de Lièvre Arlequin, pomme aux airelles, pommes croquettes	
<b>Haarsrug Arlequin, appel met veenbessen, kroketten aardappelen</b>	
<i>Saddle of hare Arlequin, apple with cranberries, croquettes</i>	<b>26,00 €</b>

Filet de Biche Grand Veneur, champignons, poire au vin, croquettes	
<b>Hindefilet Grand Veneur, champignons, wijnpeer, kroketten</b>	
<i>Hind fillet Grand Veneur, mushrooms, wine pear, croquettes</i>	<b>29,00 €</b>

Tagliatelle aux Fruits de Mer (crème, basilic, coriandre fraîche)	
<b>Tagliatelle met Zeevruchten (roomsaus, basilicum, verse koriander)</b>	
<i>Tagliatelle with Seafood (cream sauce, basil, fresh coriander)</i>	<b>22,50 €</b>

Suprême de Pintadeau aux 2 champignons, croquettes	
<b>Parelhoen Supreme met 2 champignonssauce, kroketten</b>	
<i>Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, croquettes</i>	<b>23,50 €</b>

Côte de Veau à la Plancha, sauce Béarnaise, pommes frites	
<b>Kalkkotelet a la Plancha, bearnaisesaus, frietjes</b>	
<i>Veal Cutlet a la Plancha, béarnaise sauce, Belgian fries</i>	<b>24,50 €</b>

# MENU MARMITON

Le Feuilleté aux **Grosses Crevettes & Moules**, sauce Curry

**Feuilleté met Grote Garnalen & Mosselen, Curry saus**

*Puff Pastry with Large Shrimps & Mussels, Curry sauce*

ou / of / or

La Fondue au Brie au miel d'Acacia et Fleurs de Thym

**Brie Fondue met Acacia Honing en Tijm Bloemen**

*Brie Fondue with Acacia Honey and Thyme Flowers*



Le Filet de **Saint-Pierre** au Beurre blanc, petits légumes, pommes nature

**Sint-Pietersfilet met witte Botter, kleine groenten, gekookte aardappelen**

*Fillet of Saint-Pierre with white Butter, small vegetables, boiled potatoes*

ou / of / or

Le Suprême de Pintadeau aux 2 **Champignons**, pommes croquettes

**Parelhoen Suprême met 2 Champignonssaus, kroketten**

*Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, Croquettes*



L'Assiette de Fromages affinés

**Schotel van gerijpte Kazen**

*Dish of ripened Cheeses*

ou / of / or

Le Clafoutis aux Poires, glace **Vanille**,  
amandes effilées

**Perenclafoutis, Vanille-ijs, geschaafde Amandelen**

*Pear Clafoutis, Vanilla ice, flaked Almonds*

ou / of / or

Le Tiramisu « Maison » au Spéculoos  
sur lit de crème anglaise

**Tiramisu van 't Huis met Speculaas op een bedje van Vanillesaus**

*Homemade Tiramisu with Speculoos on a layer of Custard*

Prix / Prijs / Price : **26,95 €**

## SUGGESTIONS - SUGGESTIES

Duo de terrines de gibier (chevreuil, sanglier)	
<b>Duo van wilde terrines (hert, everzwijn)</b>	
<i>Duo of game terrines (deer, wild boar)</i>	<b>15,75 €</b>
Salade Caesar Park (poulet, scampi, œuf dur, lardons, pignons, haricots)	
<b>Caesar Park Salade (kipfilet, scampi, spek, gekookt ei, pijnboompitten, bonen)</b>	
<i>Caesar Park Salad (chicken, scampi, bacon, boiled egg, pine nuts)</i>	<b>18,50 €</b>



Rable de Lièvre Arlequin, pomme aux airelles, pommes croquettes	
<b>Haarsrug Arlequin, appel met veenbessen, kroketten aardappelen</b>	
<i>Saddle of hare Arlequin, apple with cranberries, croquettes</i>	<b>26,00 €</b>

Filet de Biche Grand Veneur, champignons, poire au vin, croquettes	
<b>Hindefilet Grand Veneur, champignons, wijnpeer, kroketten</b>	
<i>Hind fillet Grand Veneur, mushrooms, wine pear, croquettes</i>	<b>29,00 €</b>

Tagliatelle aux Fruits de Mer (crème, basilic, coriandre fraîche)	
<b>Tagliatelle met Zeevruchten (roomsaus, basilicum, verse koriander)</b>	
<i>Tagliatelle with Seafood (cream sauce, basil, fresh coriander)</i>	<b>22,50 €</b>

Suprême de Pintadeau aux 2 champignons, croquettes	
<b>Parelhoen Supreme met 2 champignonssauce, kroketten</b>	
<i>Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, croquettes</i>	<b>23,50 €</b>

Côte de Veau à la Plancha, sauce Béarnaise, pommes frites	
<b>Kalkkotelet a la Plancha, bearnaisesaus, frietjes</b>	
<i>Veal Cutlet a la Plancha, béarnaise sauce, Belgian fries</i>	<b>24,50 €</b>

# MENU MARMITON

Le Feuilleté aux **Grosses Crevettes & Moules**, sauce Curry

**Feuilleté met Grote Garnalen & Mosselen, Curry saus**

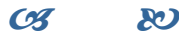
*Puff Pastry with Large Shrimps & Mussels, Curry sauce*

ou / of / or

La Fondue au Brie au miel d'Acacia et Fleurs de Thym

**Brie Fondue met Acacia Honing en Tijm Bloemen**

*Brie Fondue with Acacia Honey and Thyme Flowers*



Le Filet de **Saint-Pierre** au Beurre blanc, petits légumes, pommes nature

**Sint-Pietersfilet met witte Botter, kleine groenten, gekookte aardappelen**

*Fillet of Saint-Pierre with white Butter, small vegetables, boiled potatoes*

ou / of / or

Le Suprême de Pintadeau aux 2 **Champignons**, pommes croquettes

**Parelhoen Suprême met 2 Champignonssaus, kroketten**

*Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, Croquettes*



L'Assiette de Fromages affinés

**Schotel van gerijpte Kazen**

*Dish of ripened Cheeses*

ou / of / or

Le Clafoutis aux Poires, glace **Vanille**,  
amandes effilées

**Perenclafoutis, Vanille-ijs, geschaafde Amandelen**

*Pear Clafoutis, Vanilla ice, flaked Almonds*

ou / of / or

Le Tiramisu « Maison » au Spéculoos  
sur lit de crème anglaise

**Tiramisu van 't Huis met Speculaas op een bedje van Vanillesaus**

*Homemade Tiramisu with Speculoos on a layer of Custard*

Prix / Prijs / Price : **26,95 €**

## SUGGESTIONS - SUGGESTIES

Duo de terrines de gibier (chevreuil, sanglier) <b>Duo van wilde terrines (hert, everzwijn)</b> <i>Duo of game terrines (deer, wild boar)</i>	<b>15,75 €</b>
Salade Caesar Park (poulet, scampi, œuf dur, lardons, pignons, haricots) <b>Caesar Park Salade (kipfilet, scampi, spek, gekookt ei, pijnboompitten, bonen)</b> <i>Caesar Park Salad (chicken, scampi, bacon, boiled egg, pine nuts)</i>	<b>18,50 €</b>



Rable de Lièvre Arlequin, pomme aux airelles, pommes croquettes <b>Haarsrug Arlequin, appel met veenbessen, kroketten aardappelen</b> <i>Saddle of hare Arlequin, apple with cranberries, croquettes</i>	<b>26,00 €</b>
--	----------------

Filet de Biche Grand Veneur, champignons, poire au vin, croquettes <b>Hindefilet Grand Veneur, champignons, wijnpeer, kroketten</b> <i>Hind fillet Grand Veneur, mushrooms, wine pear, croquettes</i>	<b>29,00 €</b>
---	----------------

Tagliatelle aux Fruits de Mer (crème, basilic, coriandre fraîche) <b>Tagliatelle met Zeevruchten (roomsaus, basilicum, verse koriander)</b> <i>Tagliatelle with Seafood (cream sauce, basil, fresh coriander)</i>	<b>22,50 €</b>
---	----------------

Suprême de Pintadeau aux 2 champignons, croquettes <b>Parelhoen Supreme met 2 champignonssauce, kroketten</b> <i>Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, croquettes</i>	<b>23,50 €</b>
---	----------------

Côte de Veau à la Plancha, sauce Béarnaise, pommes frites <b>Kalkkotelet a la Plancha, bearnaisesaus, frietjes</b> <i>Veal Cutlet a la Plancha, béarnaise sauce, Belgian fries</i>	<b>24,50 €</b>
--	----------------

# MENU MARMITON

Le Feuilleté aux **Grosses Crevettes & Moules**, sauce Curry

**Feuilleté met Grote Garnalen & Mosselen, Curry saus**

*Puff Pastry with Large Shrimps & Mussels, Curry sauce*

ou / of / or

La Fondue au Brie au miel d'Acacia et Fleurs de Thym

**Brie Fondue met Acacia Honing en Tijm Bloemen**

*Brie Fondue with Acacia Honey and Thyme Flowers*



Le Filet de **Saint-Pierre** au Beurre blanc, petits légumes, pommes nature

**Sint-Pietersfilet met witte Botter, kleine groenten, gekookte aardappelen**

*Fillet of Saint-Pierre with white Butter, small vegetables, boiled potatoes*

ou / of / or

Le Suprême de Pintadeau aux 2 **Champignons**, pommes croquettes

**Parelhoen Suprême met 2 Champignonssaus, kroketten**

*Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, Croquettes*



L'Assiette de Fromages affinés

**Schotel van gerijpte Kazen**

*Dish of ripened Cheeses*

ou / of / or

Le Clafoutis aux Poires, glace **Vanille**,  
amandes effilées

**Perenclafoutis, Vanille-ijs, geschaafde Amandelen**

*Pear Clafoutis, Vanilla ice, flaked Almonds*

ou / of / or

Le Tiramisu « Maison » au Spéculoos  
sur lit de crème anglaise

**Tiramisu van 't Huis met Speculaas op een bedje van Vanillesaus**

*Homemade Tiramisu with Speculoos on a layer of Custard*

Prix / Prijs / Price : **26,95 €**



## SUGGESTIONS - SUGGESTIES

Duo de terrines de gibier (chevreuil, sanglier)	
<b>Duo van wilde terrines (hert, everzwijn)</b>	
<i>Duo of game terrines (deer, wild boar)</i>	<b>15,75 €</b>
Salade Caesar Park (poulet, scampi, œuf dur, lardons, pignons, haricots)	
<b>Caesar Park Salade (kipfilet, scampi, spek, gekookt ei, pijnboompitten, bonen)</b>	
<i>Caesar Park Salad (chicken, scampi, bacon, boiled egg, pine nuts)</i>	<b>18,50 €</b>



Rable de Lièvre Arlequin, pomme aux airelles, pommes croquettes	
<b>Haarsrug Arlequin, appel met veenbessen, kroketten aardappelen</b>	
<i>Saddle of hare Arlequin, apple with cranberries, croquettes</i>	<b>26,00 €</b>

Filet de Biche Grand Veneur, champignons, poire au vin, croquettes	
<b>Hindefilet Grand Veneur, champignons, wijnpeer, kroketten</b>	
<i>Hind fillet Grand Veneur, mushrooms, wine pear, croquettes</i>	<b>29,00 €</b>

Tagliatelle aux Fruits de Mer (crème, basilic, coriandre fraîche)	
<b>Tagliatelle met Zeevruchten (roomsaus, basilicum, verse koriander)</b>	
<i>Tagliatelle with Seafood (cream sauce, basil, fresh coriander)</i>	<b>22,50 €</b>

Suprême de Pintadeau aux 2 champignons, croquettes	
<b>Parelhoen Supreme met 2 champignonssauce, kroketten</b>	
<i>Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, croquettes</i>	<b>23,50 €</b>

Côte de Veau à la Plancha, sauce Béarnaise, pommes frites	
<b>Kalkkotelet a la Plancha, bearnaisesaus, frietjes</b>	
<i>Veal Cutlet a la Plancha, béarnaise sauce, Belgian fries</i>	<b>24,50 €</b>

# MENU MARMITON

Le Feuilleté aux **Grosses Crevettes & Moules**, sauce Curry

**Feuilleté met Grote Garnalen & Mosselen, Curry saus**

*Puff Pastry with Large Shrimps & Mussels, Curry sauce*

ou / of / or

La Fondue au Brie au miel d'Acacia et Fleurs de Thym

**Brie Fondue met Acacia Honing en Tijm Bloemen**

*Brie Fondue with Acacia Honey and Thyme Flowers*



Le Filet de **Saint-Pierre** au Beurre blanc, petits légumes, pommes nature

**Sint-Pietersfilet met witte Botter, kleine groenten, gekookte aardappelen**

*Fillet of Saint-Pierre with white Butter, small vegetables, boiled potatoes*

ou / of / or

Le Suprême de Pintadeau aux 2 **Champignons**, pommes croquettes

**Parelhoen Suprême met 2 Champignonssaus, kroketten**

*Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, Croquettes*



L'Assiette de Fromages affinés

**Schotel van gerijpte Kazen**

*Dish of ripened Cheeses*

ou / of / or

Le Clafoutis aux Poires, glace **Vanille**,  
amandes effilées

**Perenclafoutis, Vanille-ijs, geschaafde Amandelen**

*Pear Clafoutis, Vanilla ice, flaked Almonds*

ou / of / or

Le Tiramisu « Maison » au Spéculoos  
sur lit de crème anglaise

**Tiramisu van 't Huis met Speculaas op een bedje van Vanillesaus**

*Homemade Tiramisu with Speculoos on a layer of Custard*

Prix / Prijs / Price : **26,95 €**

## SUGGESTIONS - SUGGESTIES

Duo de terrines de gibier (chevreuil, sanglier) <b>Duo van wilde terrines (hert, everzwijn)</b> <i>Duo of game terrines (deer, wild boar)</i>	<b>15,75 €</b>
Salade Caesar Park (poulet, scampi, œuf dur, lardons, pignons, haricots) <b>Caesar Park Salade (kipfilet, scampi, spek, gekookt ei, pijnboompitten, bonen)</b> <i>Caesar Park Salad (chicken, scampi, bacon, boiled egg, pine nuts)</i>	<b>18,50 €</b>



Rable de Lièvre Arlequin, pomme aux airelles, pommes croquettes <b>Haarsrug Arlequin, appel met veenbessen, kroketten aardappelen</b> <i>Saddle of hare Arlequin, apple with cranberries, croquettes</i>	<b>26,00 €</b>
--	----------------

Filet de Biche Grand Veneur, champignons, poire au vin, croquettes <b>Hindefilet Grand Veneur, champignons, wijnpeer, kroketten</b> <i>Hind fillet Grand Veneur, mushrooms, wine pear, croquettes</i>	<b>29,00 €</b>
---	----------------

Tagliatelle aux Fruits de Mer (crème, basilic, coriandre fraîche) <b>Tagliatelle met Zeevruchten (roomsaus, basilicum, verse koriander)</b> <i>Tagliatelle with Seafood (cream sauce, basil, fresh coriander)</i>	<b>22,50 €</b>
---	----------------

Suprême de Pintadeau aux 2 champignons, croquettes <b>Parelhoen Supreme met 2 champignonssauce, kroketten</b> <i>Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, croquettes</i>	<b>23,50 €</b>
---	----------------

Côte de Veau à la Plancha, sauce Béarnaise, pommes frites <b>Kalkkotelet a la Plancha, bearnaisesaus, frietjes</b> <i>Veal Cutlet a la Plancha, béarnaise sauce, Belgian fries</i>	<b>24,50 €</b>
--	----------------

# MENU MARMITON

Le Feuilleté aux **Grosses Crevettes & Moules**, sauce Curry

**Feuilleté met Grote Garnalen & Mosselen, Curry saus**

*Puff Pastry with Large Shrimps & Mussels, Curry sauce*

ou / of / or

La Fondue au Brie au miel d'Acacia et Fleurs de Thym

**Brie Fondue met Acacia Honing en Tijm Bloemen**

*Brie Fondue with Acacia Honey and Thyme Flowers*



Le Filet de **Saint-Pierre** au Beurre blanc, petits légumes, pommes nature

**Sint-Pietersfilet met witte Botter, kleine groenten, gekookte aardappelen**

*Fillet of Saint-Pierre with white Butter, small vegetables, boiled potatoes*

ou / of / or

Le Suprême de Pintadeau aux 2 **Champignons**, pommes croquettes

**Parelhoen Suprême met 2 Champignonssaus, kroketten**

*Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, Croquettes*



L'Assiette de Fromages affinés

**Schotel van gerijpte Kazen**

*Dish of ripened Cheeses*

ou / of / or

Le Clafoutis aux Poires, glace **Vanille**,  
amandes effilées

**Perenclafoutis, Vanille-ijs, geschaafde Amandelen**

*Pear Clafoutis, Vanilla ice, flaked Almonds*

ou / of / or

Le Tiramisu « Maison » au Spéculoos  
sur lit de crème anglaise

**Tiramisu van 't Huis met Speculaas op een bedje van Vanillesaus**

*Homemade Tiramisu with Speculoos on a layer of Custard*

Prix / Prijs / Price : **26,95 €**

## SUGGESTIONS - SUGGESTIES

Duo de terrines de gibier (chevreuil, sanglier)	
<b>Duo van wilde terrines (hert, everzwijn)</b>	
<i>Duo of game terrines (deer, wild boar)</i>	<b>15,75 €</b>
Salade Caesar Park (poulet, scampi, œuf dur, lardons, pignons, haricots)	
<b>Caesar Park Salade (kipfilet, scampi, spek, gekookt ei, pijnboompitten, bonen)</b>	
<i>Caesar Park Salad (chicken, scampi, bacon, boiled egg, pine nuts)</i>	<b>18,50 €</b>



Rable de Lièvre Arlequin, pomme aux airelles, pommes croquettes	
<b>Haarsrug Arlequin, appel met veenbessen, kroketten aardappelen</b>	
<i>Saddle of hare Arlequin, apple with cranberries, croquettes</i>	<b>26,00 €</b>

Filet de Biche Grand Veneur, champignons, poire au vin, croquettes	
<b>Hindefilet Grand Veneur, champignons, wijnpeer, kroketten</b>	
<i>Hind fillet Grand Veneur, mushrooms, wine pear, croquettes</i>	<b>29,00 €</b>

Tagliatelle aux Fruits de Mer (crème, basilic, coriandre fraîche)	
<b>Tagliatelle met Zeevruchten (roomsaus, basilicum, verse koriander)</b>	
<i>Tagliatelle with Seafood (cream sauce, basil, fresh coriander)</i>	<b>22,50 €</b>

Suprême de Pintadeau aux 2 champignons, croquettes	
<b>Parelhoen Supreme met 2 champignonssauce, kroketten</b>	
<i>Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, croquettes</i>	<b>23,50 €</b>

Côte de Veau à la Plancha, sauce Béarnaise, pommes frites	
<b>Kalkkotelet a la Plancha, bearnaisesaus, frietjes</b>	
<i>Veal Cutlet a la Plancha, béarnaise sauce, Belgian fries</i>	<b>24,50 €</b>

# MENU MARMITON

Le Feuilleté aux **Grosses Crevettes & Moules**, sauce Curry

**Feuilleté met Grote Garnalen & Mosselen, Curry saus**

*Puff Pastry with Large Shrimps & Mussels, Curry sauce*

ou / of / or

La Fondue au Brie au miel d'Acacia et Fleurs de Thym

**Brie Fondue met Acacia Honing en Tijm Bloemen**

*Brie Fondue with Acacia Honey and Thyme Flowers*



Le Filet de **Saint-Pierre** au Beurre blanc, petits légumes, pommes nature

**Sint-Pietersfilet met witte Botter, kleine groenten, gekookte aardappelen**

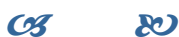
*Fillet of Saint-Pierre with white Butter, small vegetables, boiled potatoes*

ou / of / or

Le Suprême de Pintadeau aux 2 **Champignons**, pommes croquettes

**Parelhoen Suprême met 2 Champignonssaus, kroketten**

*Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, Croquettes*



L'Assiette de **Fromages affinés**

**Schotel van gerijpte Kazen**

*Dish of ripened Cheeses*

ou / of / or

Le Clafoutis aux Poires, glace **Vanille**,  
amandes effilées

**Perenclafoutis, Vanille-ijs, geschaafde Amandelen**

*Pear Clafoutis, Vanilla ice, flaked Almonds*

ou / of / or

Le **Tiramisu** « Maison » au Spéculoos  
sur lit de crème anglaise

**Tiramisu van 't Huis met Speculaas op een bedje van Vanillesaus**

*Homemade Tiramisu with Speculoos on a layer of Custard*

**Prix / Prijs / Price : 26,95 €**

## SUGGESTIONS - SUGGESTIES

Duo de terrines de gibier (chevreuil, sanglier)	
<b>Duo van wilde terrines (hert, everzwijn)</b>	
<i>Duo of game terrines (dear, wild boar)</i>	<b>15,75 €</b>
Salade Caesar Park (poulet, scampi, œuf dur, lardons, pignons, haricots)	
<b>Caesar Park Salade (kipfilet, scampi, spek, gekookt ei, pijnboompitten, bonen)</b>	
<i>Caesar Park Salad (chicken, scampi, bacon, boiled egg, pine nuts)</i>	<b>18,50 €</b>



Rable de Lièvre Arlequin, pomme aux airelles, pommes croquettes	
<b>Haarsrug Arlequin, appel met veenbessen, kroketten aardappelen</b>	
<i>Saddle of hare Arlequin, apple with cranberries, croquettes</i>	<b>26,00 €</b>

Filet de Biche Grand Veneur, champignons, poire au vin, croquettes	
<b>Hindefilet Grand Veneur, champignons, wijnpeer, kroketten</b>	
<i>Hind fillet Grand Veneur, mushrooms, wine pear, croquettes</i>	<b>29,00 €</b>

Tagliatelle aux Fruits de Mer (crème, basilic, coriandre fraîche)	
<b>Tagliatelle met Zeevruchten (roomsaus, basilicum, verse koriander)</b>	
<i>Tagliatelle with Seafood (cream sauce, basil, fresh coriander)</i>	<b>22,50 €</b>

Suprême de Pintadeau aux 2 champignons, croquettes	
<b>Parelhoen Supreme met 2 champignonssauce, kroketten</b>	
<i>Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, croquettes</i>	<b>23,50 €</b>

Côte de Veau à la Plancha, sauce Béarnaise, pommes frites	
<b>Kalkkotelet a la Plancha, bearnaisesaus, frietjes</b>	
<i>Veal Cutlet a la Plancha, béarnaise sauce, Belgian fries</i>	<b>24,50 €</b>

# MENU MARMITON

Le Feuilleté aux **Grosses Crevettes & Moules**, sauce Curry

**Feuilleté met Grote Garnalen & Mosselen, Curry saus**

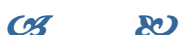
*Puff Pastry with Large Shrimps & Mussels, Curry sauce*

ou / of / or

La Fondue au Brie au miel d'Acacia et Fleurs de Thym

**Brie Fondue met Acacia Honing en Tijm Bloemen**

*Brie Fondue with Acacia Honey and Thyme Flowers*



Le Filet de **Saint-Pierre** au Beurre blanc, petits légumes, pommes nature

**Sint-Pietersfilet met witte Botter, kleine groenten, gekookte aardappelen**

*Fillet of Saint-Pierre with white Butter, small vegetables, boiled potatoes*

ou / of / or

Le Suprême de Pintadeau aux 2 **Champignons**, pommes croquettes

**Parelhoen Suprême met 2 Champignonssaus, kroketten**

*Guinea Fowl Supreme with 2 Mushrooms sauce, Croquettes*



L'Assiette de **Fromages affinés**

**Schotel van gerijpte Kazen**

*Dish of ripened Cheeses*

ou / of / or

Le Clafoutis aux Poires, glace **Vanille**,  
amandes effilées

**Perenclafoutis, Vanille-ijs, geschaafde Amandelen**

*Pear Clafoutis, Vanilla ice, flaked Almonds*

ou / of / or

Le **Tiramisu** « Maison » au Spéculoos  
sur lit de crème anglaise

**Tiramisu van 't Huis met Speculaas op een bedje van Vanillesaus**

*Homemade Tiramisu with Speculoos on a layer of Custard*

**Prix / Prijs / Price : 26,95 €**