

## APERERO

### Fingerfood Dips 14,00 met gekruide toast

KIES 3 DIPS

Zachte Geitenkaas (lauw) – bacon – honing – pijnboompitjes

Gemengde kaas dip (lauw) – zongedroogde tomaat – panko

Rillette – varken – mosterd/look – zilverui

Beenhamsalade – asperge – mierikswortel – gekookt eitje

Krabmousse – tomaat – pijpajuin

Kabeljauw – verse kruiden – wasabi – gekookt eitje

Kip – kerrie/honing/mosterd – geroosterde ui

### Fingerfood Grill 10,00

Witte worst & gekruide beenham gegrild – honing/mosterd dressing

### Fingerfood Fritti 21,00 zelf frituren

Garnaalkroketjes 4st – inktvisringen 4st – goujonnettes 4st

Truffelmayo – tartaar lookdip

## BITES TO SHARE OR NOT TO SHARE

### Garnaalkroketten 2st 12,00

Garnalenslaatje – whiskysaus

### Kaaskroketten 2st 10,00

Parmezaanslaatje – paprikamayo

### Carpaccio van rund 13,00

Pompoen crème – truffelmayo – croutons – rucola – parmezaan

### Gerookte zalm 14,00

Curry dressing – appel – ajuin

### Scampi 6st 14,00

\*Gemarineerd en gegrild – tartaar lookdip

\*In de pan – Ricard & kruidensaus OF Vodka & pittige tomaat

### Gamba 4st 18,00

\*Gemarineerd en gegrild – tartaar lookdip

\*In de oven – pittige lookboter

### Coquilles 14,00 Gegratineerd – fijne groentjes

## MEAT OR FISH

Gegrild by Au Petit Grand / thuis in de oven OF zelf afbakken / bbq'en / grillen  
Op vrijdag en zaterdag tussen 17u30 en 19u30 kan het warm afgehaald worden

Chateaubriand 250gr 24,00 // 600gr 57,00

Gemengde brochette chateau – witte worst – beenham 24,00

Ribbetjes gemarineerd met kruiden – koude sausjes 21,00

Steak tartaar van chateaubriand

Lady 180gr 18,00

Gentleman 250gr 24,00

FRIS SLAATJE – PEPERROOMSAUS – VOORGEBAKKEN FRIETJES OF GRATIN INBEGREPEN

CHAMPIGNONROOMSAUS 2,00

Scampi 10st 21,00 stokbrood en gezouten boter

\*Gemarineerd en gegrild – tartaar lookdip

\*In de pan – Ricard & kruidensaus OF Vodka & pittige tomaat

Gamba 6st 27,00 stokbrood en gezouten boter

\*Gemarineerd en gegrild – tartaar lookdip

\*In de oven – pittige lookboter

'Catch of the day'

fijne groentjes – witte wijnsaus – puree

OF

Asperges – verse kruidensaus - krieltjes

!!VRAAG ONZE VIS- EN ASPERGESUGGESTIES!!

## DESSERT

Dame Blanche – warme chocoladesaus – verse slagroom 6,00

Soezen – Misérable – warme chocoladesaus – verse slagroom 7,50

Mascarpone dessert van de menu OF Appeltaartje (oven) – verse slagroom 5,50