

wijnrestaurant

mes amis

A la carte voorgerechten (cold starters)

Paling – Waterkers – Komkommer €17,50
Eel – Cress – Cucumber
Allergenen: 1,3,4,8,9,11,12

Kuusj varken – Mosterd – Aardappel €17,50
"Kuusj" pig – Mustard – Potato
Allergenen: 1,3,7,8,9,10,12

Parelcouscous – Hummus – Jalapeño €17,50
Pearl couscous – Hummus – Jalapeño
Allergenen: 1,3,7,8,9,10,11,12

A la carte warme voorgerechten (warm starters)

Octopus – Antiboise – Venkel €17,50
Octopus – Antiboise – Fennel
Allergenen: 1,3,7,8,9,12,14

Snoekbaars – Paprika – Spelt €17,50
Pike-Perch – Paprika – Spelt
Allergenen: 1,3,4,7,8,12

Zwezerik – Appel - Ui €17,50
Sweetbread – Apple – Onion
Allergenen: 1,3,7,8,9,10,12

A la carte hoofdgerechten (maincourses)

Lam – Polenta – Provençaalse groenten €29,50
Lamb – Polenta – Vegetable provencal
Allergenen: 1,3,7,8,9,10,12

Griet – Beurre blanc – Groene asperge €29,50
Brill – Beurre blanc – Green asparagus
Allergenen: 1,3,4,7,8,9,12

Mechelse hoen - Raapjes – Bearnaise €29,50
Local Fowl – Turnips – Sauce Bearnaise
Allergenen: 1,3,7,8,9,10,12

A la carte nagerechten (desserts)

Kaas Dessert – Vijgen – Druiven €17,50
Cheese tasting – Figs - Grapes
Allergenen: 1,3,7,8,12

Rabarber – Champagne – Granola €15,00
Rhubarb – Champagne – Granola
Allergenen: 1,3,7,8,12

Chocolade – Vanille – Amandel €15,00
Chocolate – Vanilla – Almond
Allergenen: 1,3,7,8,12

1= gluten 2= schaaldieren 3=ei 4=vis 5=pinda's 6=soja 7=melk 8=noten
9=selderij 10=mosterd 11=sesamzaad 12=zwaveldioxide sulfiet 13=lupine
(bonenmeel) 14=weekdieren
Onze gerechten kunnen altijd sporen van allergenen bevatten. Geef uw allergenen nogmaals duidelijk door.
Our dishes may contain traces of allergens. Please clearly inform your waiter of your allergies.