

## Tapas & klassiekers

### NIEUW!

**Paella royale portie echt op z'n Spaans met kip, inktvisringen, chorizo, scampi's, ronde rijst, tomaten, look, erweten,.....** 27

Bruschetta tomaat, parmesan, basilicum ( 4 stuks ) 11

Bruschetta verse geitenkaas met prov kr., honing & look 12

Bruschetta gerookte zalm, philadelphiakaas, dille, honingvinaigrette 13

Traag gegaard spek van het West Vlaamse Belgasconne varken by De Laet & Van Haver 11

Royale portie zuid Spaanse schouderham van het witte Spaanse varken, gedroogd op 1750m hoogte 14

Gefrituurde inktvisringen met verse tartaarsaus 14

Gamba's op z'n Provençaals met aioli & slaatje tomaat 23

Exclusieve charcuterieschotel met pesto, olijven en fetakaas 23  
*Zuid Spaanse schouderham van het witte Spaanse varken, gedroogd op 1750m hoogte  
Truffelsalami | Chorizo, 3 maand gerijpt | Traag gegaard spek van het Belgasconne varken (De Laet & Van Haver)*

Camembert in de oven met tijm, honing en ciabatta 12

---

Gegrilde groene asperges, serranoham, gepocheerd eitje, parmesan 17.50

Kabeljauwfilet met ratatouille van paprika, courgette, tomaten, aubergine, look, basilicum 23.50

Vispannetje met kabeljauw – en zalmfilet, tongrolletjes, scampi en garnalen & verse frieten 21.50

'Bouillabaisse' Provençaalse vissoep, typisch voor de stad Marseille met o.a. zalm- en roodbaarsfilet, gamba's geserveerd met getoast brood, rouille en gemalen kaas 27

Entrecôte van Belgisch wit-blauw in de grillpan, Provençaalse tomaat, sla verse frieten, peperroom of huisgemaakte kruidenboter 29

Steak tartaar van Belgisch wit-blauw met slaatje en verse frieten 24

### Nagerechten

Dame blanche 8

Sabayon van Champagne met rood fruit en witte druiven 10

Moelleux van chocolade met vanille ijs 9