

# BRASSERIE RESTAURANT

## Gerechten à la carte

### Voorgerechten

Scampi's gegrild – lookboter – bigben – lookroom – pil pil

Scampi's op vijf verschillende wijze

Wijngaardslakken in de lookboter of lookroom

Gebakken eendelever met appeltjes en peperkoek

Kaaskroketten

Garnaalkroketten

Duo van kaas en garnaalkroketten

Gegrilde st-Jacobsvruchten met citroenbotersaus

Rundscarpaccio (black angus)

Carpaccio van Tonijn met advocado en wasabi

### Vleesgerechten

Krokant op vel gebakken eendeborstfilet

Kalfszwezerikken met lichte mosterdsaus

Ossehaas ( Belgisch witblauw)

Cote a l'os

Surf en turf ( ossehaas met gamba's ).

Ossehaas rossini (eendelever en saus van oude porto)....

Zesrib entrecote ( belgisch witblauw) Chateaubriand van tache noir

Vanaf 2 pers (zelfde bakwijze)

Rib-eye van Belgische dry - aged ( min 14d gerijpt)

lerse rib-eye

lerse tomahawk + 1200gr

*Sauzen*

*Keuze uit champignonroom – huisgemaakte béarnaise – choron – peperroom –*

*Big Ben saus (pikant)*

## **Visgerechten**

In hoeveboter gebakken reuze zeetong: 500gr

In hoeveboter gebakken slibtongen

Gegrilde kabeljauwhaas met citroenbotersaus

Gamba's gegrild 6 stuks

Scampi's gegrild

Scampi's lookboter

Scampi's bigben ( pikant)

Scampi's lookroom

Scampi's pil pil. (Pikant)

## **KREEFTEN OP BESTELLING**

\*1/1 Kreeft 700gr/ 800gr

Belle vue of lookboter

## **Salades**

Tonijn

Garnalen

Scampi's