



## Menu

### Om te delen / À partager:

- Hummus - spicy lamsgehakt / Houmous - haché d'agneau - épices

- Gebrande prei-ajo blanco-seaweed caviar / Poireau brûlé -ajo blanco-caviar végétal

- Komkommer salade -labneh -dille-sumak / Salade de concombre -labneh -aneth -sumac

- Asperges - tomatenvinaigrette - amandel - mojama

Asperges - vinaigrette à la tomate - amandes - mojama

\*\*\*

Sardines à la plancha - groene olijven - appelsien - peterselie (\*)

Sardines à la plancha - olives vertes - orange - persil (\*)

Sardines à la plancha - green olives - orange - parsley (\*)

\*\*\*

Rode poon 'Niçoise' (paprika, olijven, aubergines, courgette, tomaat) - puree

Grondin perlon - 'Niçoise' (poivrons, olives, aubergines, courgettes, tomates) - purée

Red gurnard 'Niçoise' (pepper, olives, eggplant, zucchini, tomato) - puree

of / ou

Pluma de bellota - mongetes - gekonfijte tomaat - salsa verde

Pluma de bellota - haricots blancs - tomate confite - salsa verde

Pluma de bellota - mongetes - candied tomato - salsa verde

\*\*\*

### The Chef's favorite Dessert

Price 3 services : € 50,00 / p.p.-€ 68,00 /p.p. incl. wines, waters

Price 4 services (\*) : € 65,00 / p.p.-€ 85,00 /p.p. incl. wines, waters

Gelieve de menukeuze en de hoofdgerechten ten laatste 2 dagen op voorhand te

bevestigen. Allergieën ook melden aub

Veillez confirmer le choix du menu et les plats principaux au moins 2 jours à

l'avance. Veuillez également signaler les allergies