

# table 10

## SHARING

Spaanse en italiaanse vleeswaren	25
Sashimi van zalm	16
Krokante kip met citrus dip	14
Gelakte vleesrib met krokante ui	14
Reuze garnaal in tempura met basilicum	16
Pan con tomate met basilicum dip	13

## VOORGERECHTEN

Oud brugse kaaskroketten	18
Rundscarpaccio met basilicum dressing	24
Oosterse bouchot mosseltjes	24
Gepocheerd ei met asperges, garnaal en mousseline saus	24
Carpaccio van zwaardvis	23

## HOOFDGERECHTEN

Filet pur met handgesneden frietjes en frisse salade	37
Côte à l'os (Prijs voor 2 personen)	68
Steak tartaar met handgesneden frietjes en frisse salade	29
Bouillabaisse	34
Roggeveugel, kappertjes, frietjes	32
Kabeljauw, geprakte aardappel, asperges	32
Salade geitenkaas	24
Tagliatelle met pancetta en parmezaan	28
Tagliatelle pomodoré	25
*extra portie frietjes of groentjes	3

Vanaf 6 personen, gelieve de keuze te beperken tot 3 verschillende gerechten  
Allergenen? Gelieve dit op voorhand te melden

# table 10

---

## DESSERTS

Sabayon chardonnay	12
Dame blanche	10
Café glacé	10
Kaasselectie	14
Millefeuille met framboos	12
Panna cotta met vanille	10