

Dinerkaart

Vraag ook naar onze wijnkaart

Voor bij de aperitief, voor twee personen:

Brood met kruidenboter	€ 3,75
Knoflookbrood met olijfolie en zeezout	€ 5,50
Broodbord met aioli, olijventapenade en tomatensalsa	€ 6,50
Charcuterie, diverse gedroogde worstsoorten en hammen	€ 9,75
Drie gangen, voor-, hoofd- en nagerecht, uit onderstaande gerechten	€ 36,50
Vier gangen, voor-, tussen-, hoofd- en nagerecht, uit onderstaande gerechten	€ 39,50

Voorgerechten:

Ravioli gevuld met Ibericoham, kruidige knoflook-roomsaus en Parmezaanse kaas

Aanbevolen bier: Sterck 7

Gepocheerde champignons, pikante kaassaus en boerenbrood

Aanbevolen bier: Delerium Tremens

Trio van vis, gerookte forel, Noorse zalm en grote scampi, met een crème van dille en safran

Aanbevolen bier: Karmeliet Tripel

Steak tartaar van Argentijnse ossenhaas, augurkjes, bosui, gehakt eitje en huisgemaakte piccalilly

Aanbevolen bier: Insel Herb Spec Bitter

Brasserie La Pucelle

Carpaccio van rund met uitgebakken spekjes, truffelmayonaise en pijnboompitjes en

Parmazaanse kaas

Aanbevolen bier: La Gaudale Ambree

Soepen

Heldere runderbouillon met groentenkrans

Klassieke Franse uiensoep met kaascrouton

Hoofdgerechten:

Varkenshaas met een saus van Calvados en champignons

Aanbevolen bier: Orval

Bourgondische stoofschotel van rund en varken

Aanbevolen bier: Sterck 10

Vis van de dag

Aanbevolen bier: La Trappe Witte Trappist

Dun gesneden reepjes kalfsvlees, met een romige knoflooksaus en huisgemaakte groene pesto

Aanbevolen bier: Strandgaper Schelde Brouwerij

Speltpasta, vers gewokte groente, zwarte truffel en Pardano kaas

Aanbevolen bier: Insel Kreide Bierre Brut

Gambastaarten geserveerd in een pittige knoflookolie

Aanbevolen bier: Urthel Hop It

Medaillons van gegrilde diamanthaas met een Roquefortsaus

Aanbevolen bier: Hertog Jan Grand Prestige

Onze hoofdgerechten worden geserveerd met een aardappelgarnituur en warme groenten

Extra bij te bestellen:

Schaaltje verse, in de schil, gebakken frites (voor 2 personen) € 3,75

Schaaltje groene sla € 3,75

Desserts:

Bavarois van peer en karamel met frambozencoulis

Aanbevolen bier: Gouden Carolus Klassiek

Kaasbordje, samengesteld door onze chef

Supplementsprijs € 4,75

Aanbevolen bier: Boon Geuze

Huisgemaakte crème brûlée

Aanbevolen bier: Mort Subite Kriek

Bosvruchtenyoghurtijs begeleid door crème fraîche met Amaretto

Aanbevolen bier: La Trappe Quadrupel

Brasserie La Pucelle

A La Carte:

Voorgerechten:

Ravioli gevuld met Ibericoham, kruidige knoflook-roomsaus en Parmezaanse kaas	€ 10,50
Gepocheerde champignons, pikante kaassaus en boerenbrood	€ 9,50
Trio van vis, gerookte forel, Noorse zalm en grote scampi, met een crème van dille en safran	€ 13,50
Steak tartaar van Argentijnse ossenhaas, augurkjes, bosui, gehakt eitje en huisgemaakte piccalilly	€ 13,50
Carpaccio van rund met uitgebakken spekjes, truffelmayonaise en pijnboompitjes	€ 12,50

Soepen:

Heldere runderbouillon met groentenkrans	€ 6,50
Klassieke Franse uiensoep met kaascrouton	€ 7,50

Hoofdgerechten:

Varkenshaas met een saus van Calvados en champignons	€ 24,50
Bourgondische stoofschotel van rund en varken	€ 22,50
Vis van de dag	€ 23,50
Dun gesneden reepjes kalfsvlees, met een romige knoflooksaus en huisgemaakte groene pesto	€ 24,50
Speltpasta, vers gewokte groente, zwarte truffel en Pardano kaas	€ 21,50
Gambastaarten geserveerd in een pittige knoflookolie	€ 23,50
Medaillons van gegrilde diamanthaas met een Roquefortsaus	€ 24,50
Extra bij te bestellen:	
Schaaltje verse, in de schil, gebakken frites (voor 2 personen)	€ 3,75
Schaaltje groene sla	€ 3,75

Desserts:

Bavarois van peer en karamel met frambozencoulis	€ 8,50
Kaasbordje, samengesteld door onze chef	€ 11,50
Huisgemaakte crème brûlée	€ 7,50
Bosvruchtenyoghurtijs begeleid door crème fraîche met Amaretto	€ 8,50