Zwachte desserts
La douceur des desserts

Bordje kaas, sla & gedroogd fruit *Assiette de fromages, salade & fruits secs*	€ 11,90
Verloren brood met coulis van rode vruchten *Pain perdu, coulis de fruits rouges*	€ 9,50
↳ **als de kokkin tijd heeft** / *si la cheffe a le temps*	
Profiteroles met vanille roomijs en chocoladesaus *Profiteroles à la glace vanille, sauce au chocolat*	€ 9,90
Pruimenijs overgoten met Armagnac *Glace aux pruneaux arrosée à l'Armagnac*	€ 11,90
Nougat ijs met coulis van rode vruchten *Nougat glacé, coulis de fruits rouges*	€ 9,90
Kolonel sorbet (citroen & wodka) *Sorbet colonel (citron & vodka)*	€ 10,50
Sorbet Riviera (citroen & limoncello) *Sorbet Riviera (citron & limoncello)*	€ 10,50
Admiraalsorbet (peer & eau-de-vie peer williams) *Sorbet Amiral (poire & eau-de-vie poire williams)*	€ 10,90

Warme dranken
Boissons chaudes

Ijskoffie (vanille-ijs & expresso) *Café Frappé (glace vanille & expresso)*	€ 6,90
Verwenkoffie / *Café gourmand*	€ 8,00
Verwendeca / *Déca gourmand*	€ 8,20
Verwenthee / *Thé gourmand*	€ 8,40
Expresso / Mokka	€ 3,00
Double Expresso	€ 5,30
Décaféiné	€ 3,20
Cappuccino	€ 4,00
Irish Coffee	€ 10,90
French Coffee	€ 10,90
Italian Coffee	€ 10,90
Thee & Kruidenthee "Damann" - *Thé & infusion "Damann"*	€ 3,50

Alcohols & Digestieven
Alcools & Digestifs

Scotch Whisky	€ 7,90
Blended Scotch Whisky 12 Years	€ 10,80
Rhum/Gin/Vodka	€ 7,90
Cognac	€ 10,50
Armagnac	€ 9,90
Calvados	€ 9,90
Izarra (liqueur du Pays Basque)	€ 10,50
Cointreau	€ 9,90
Poire	€ 9,90
Baileys	€ 9,40
Amaretto	€ 9,40
Limoncello	€ 9,40
Suppl. Frisdranken / *Boissons rafraîchissantes*	€ 2,00

ontwerp© www.kline depoorter.be



Zuidelijke voorgerechten
Les entrées Côté Sud

Rillettes van gans, sla & warme toast — 1 pers. € 13,90 / 2 pers. € 17,50
Rillettes d'oie, salade & pain grillé

Zuidwesters bord (charcuterie van eend) sla & warme toast
Ardoise du Sud-Ouest (charcuterie de canard) — 1 pers. € 19,80 / 2 pers. € 26,40
salade & pain grillé

Romige Risotto met Parmezaanse kaas & Mascarpone, sneetjes gerookte eendenborst, zwarte Truffelolie — € 22,20
Risotto crémeux Parmesan & Mascarpone, aiguillettes de magret fumé, huile de Truffes noires

Gekonfijte eendenmaagjes, sla & walnoten — € 13,80
Gésiers de canard confits, salade & cerneaux de noix

Eendenlever met gehakte gekonfijte eend, uienkonfijt met peperkoek — € 20,90
Foie Gras de canard à l'effiloché de confit de canard, confiture d'oignons au pain d'épices

* **Terrine van getruffelde ganzenlever, trio van toasts** 2 pers. — € 39,90
* *Terrine de foie gras d'oie truffée, trio de toasts*

Glas/*Verre* **Château Montdoyen (zoete witte wijn/***vin blanc moelleux)* — € 6,50

Gebakken Sint-Jakobsnoten, ganzenleversaus & truffels — € 21,10
Noix de Saint-Jacques poêlées, sauce foie gras & truffes

Gegrilde aubergine, paprika & artisjok — € 14,40
Méli-mélo d'aubergines, de poivrons grillés & d'artichauts

Quiche geitenkaas, spinazie en gedroodge tomaten, slaatje € 13,90
Quiche au fromage de chèvre, épinards et tomates séchées, petite salade

Salade gerechten
Les salades en plat

Salade van krokante scampis met parmezaan, gedroogd fruit en groene pesto — € 26,80
Salade de scampis croquants au parmesan, concassé de fruits secs, pesto vert

Lauwe scampisalade, provençaalse marinade — € 26,60
Salade tiède de scampis, marinade provençale

Salade uit Landes met ganzenlever, gekonfijte eendenmaagjes en gerookte eendenborst — € 31,70
Salade Landaise au foie gras d'oie, gésiers et magret de canard fumé

Bijna alles is te koop,
aarzel niet om een kijkje te nemen!
Presque tout est à vendre
n' hésitez pas à chiner



Gerechten uit het Zuiden
Les plats Côté Sud

Cassoulet uit het Zuidwesten — € 24,90
Cassoulet du Sud-Ouest

Gekonfijte eend, krokante sla, krieltjes met kruiden — € 23,90
Confit de canard, salade croquante, pommes grenailles aux herbes

Sneetjes eendenborst, 7 kruidensaus, aardappelgratin met room, gezoete wortelen met agrum — € 34,90
Magret de canard en aiguillettes, sauce aux 7 épices, gratin dauphinois, carottes sucrées au jus d'agrumes

Sneetjes eendenborst, honingsaus, sarladaises aardappelen gevulde tomaat met courgette — € 34,40
Magret de canard en aiguillettes, sauce au miel, pommes de terre sarladaises, farci de tomate à la courgette

Sneetjes eendenborst, groene pepersaus, krieltjes met kruiden gevulde tomaat met courgette — € 34,40
Magret de canard en aiguillettes, sauce au poivre vert, pommes de terre grenailles aux herbes, farci de tomate à la courgette

Sneetjes eendenborst, escalope van warme ganzenlever, eendensap met porto, gevulde tomaat met courgette, aardappelgratin met room — € 39,00
Magret de canard en aiguillettes, escalope de foie gras chaud, jus de canard au porto, farci de tomate à la courgette, gratin dauphinois

Zonnevis filet op huid gebakken, caponata boterham, geplette aardappelen in olijfolie en tijm — € 28,20
Filet de St Pierre cuit sur peau, tartine de caponata, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olives & thym

Kalfsfricassee op Baskische wijze, pittige chorizo, mengeling van paprika en jalapeno, polentablokken — € 29,90
Sauté de veau Basquaise au chorizo épicé, panaché de poivrons et de jalapeno, lingots de polenta

* **Lasagne met geraspte eend, gerookte eendenborst, pan granata en slaatje** — € 25,80
* *Lasagne à l'effiloché de canard au magret fumé, pan granata, petite salade*

Voor kinderen (-10 jaar) - *Pour les enfants (-10 ans)*
Spaghetti bolognese / *Bolognaise* — € 10,00
Lasagne Bolognese / *Bolognaise* — € 15,80

* Ook om mee te nemen op bestelling
* Aussi à emporter et sur commande

dienst & btw inbegrepen/ *service & tva inclus*

Ons engagement is u goed te informeren over allergenen :
Gluten, Sesam zaad, Soja, Mosterd, Vis, Selderij, Melk, Noten, Lupine, Schaaldieren, Weekdieren, Zwaveldioxide Sulfiet, Aardnoten, Ei
Elke dag bereiden we voor u tientallen gerechten in onze keuken. Het kan gebeuren dat tijdens die bereidingen bepaalde ingrediënten met allergenen contact krijgen met andere ingrediënten. We danken u van harte voor uw begrip.

Nous nous engageons à bien vous informer sur les allergènes :
Gluten, Crustacés & Coquillages, Œufs, Poisson, Arachides, Soja, Lait, Noix, Céleri, Moutarde, Sésame, Sulfite (E 220 - E 228), Lupin, Mollusques
Nous préparons pour vous chaque jour des dizaines de recettes en cuisine.Il se peut que des aliments contenant des allergènes en croisent d'autres lors de l'élaboration de nos recettes. Nous vous remercions de votre compréhension.