

KOUD - TO SHARE / VOORGERECHT

Tomatensalsa, burrata, basilicummayonaise, focaccia	V 19
Carpaccio holstein, parmezaan, rucola, pijnboompitten, truffelmayonaise	19
6 Oesters 'fin de claire n°3'	24
Sashimi van zalm, gember, soja, mierikswortelmayonaise	23
Kokkels, parelcouscous, tzatziki, gemarineerde komkommer, zalmeitjes, dashi beurre-blanc	19
Watermeloen, 'green egg', burrata, pistache, peterselieolie	V 18
Focaccia, avocado boter, geconfijte tomaat, burrata, iberico 4st. (V ook mogelijk)	22
Tataki bavette 'green egg', sojaroom, wassabicrumble, wakame, gember	21

WARM - TO SHARE / VOORGERECHT

Mossels in de oven, look-room saus, tuinkruiden, noilyprat	19
Nachos, cheddar, avocado, zure room, jalapeno, rode ui	V 14
Mergpijpjes, toast, gremolata 20min	17
Vongole, tuinkruiden, witte wijn, tomaatjes	18
Pulpo, puntpaprika, basilicum mayonaise, kappertjes	21
Pladijs op vel gebakken, crème van bloemkool, romanesco, doperwtten, karnemelk, verveine	20
Chicken wings in de oven, zure room	15
Ribe eye op de grill, puntpaprika zwarte look mayonaise, krieltjes, pijnboompitten, lente-ui	24
Taco, pulled porc, avocado, gepekelde ui, zure room, witte kool	19
Taco, aubergine 'green egg', zwarte bonen, gepekelde ui, zure room, avocado	V 19

HOOFDGERECHT

Thaise noedelsalade, avocado, gember, mango, granaatappel, edamame, thaise vinaigrette - supplement rauwe zalm 7	V 26
Steak van belgisch wit blauw, verse frietjes, slaatje, sausje naar keuze	30
Cote à l'os, verse frietjes, slaatje + sausje naar keuze /2p	PP 33
Varkenswangen, verse frietjes, slaatje + sausje naar keuze	27
Pasta vongole, tomaatjes, witte wijn, verse kruiden	27
Gambas à la plancha, verse frietjes, slaatje	30
Handgesneden steak tartaar van belgisch wit-blauw, dragonmayonaise, kappertjes, verse frietjes	28
Extra frietjes	4

VOOR DE MINI'S

Spaghetti bolognaise	10
Spiegeleitje, handgesneden frietjes appelmoes/slaatje	12
Varkenswangen, handgesneden frietjes appelmoes/slaatje	17
Steak, handgesneden frietjes, appelmoes/slaatje	21
Chickenwings 3st. handgesneden frietjes, appelmoes/slaatje	16

DESSERT

Millefeuille, crème pâtissier, aardbei, framboos, slagroom	8,5
Citroencrèmeux, rode vruchten, koekjescrumble	
Dame Blanche	10
Affogato, amaretto	9,5
Espresso martini	11
Sabayon, vanille ijs	11
Coupe Colonel	10
Coupe aardbei met balsamico crème	11
Framboos sorbet, rozenwater, rode vruchten	11

OPEN

Woensdag

KEUKEN

12u-14u / 18u-21u30

Donderdag

12u-14u / 18u-21u30

Vrijdag

12u-14u / 18u-21u30

Zaterdag

12u-14u / 18u-21u30

BAR

18u-21u30

18u-23u30



12u-23u30

16u-23u30

VERLOF

30.10-05.11

VOLG ONS

  /kroniekdeinze

1^{ste} zondag van de maand brunch & keramiek