

KOUD - TO SHARE / VOORGERECHT

Carpaccio van coquille, waterkers, daikon, mierikswortel, kruidenolie	23
Carpaccio Holstein, parmezaan, rucola, pijnboompitten, truffelmayonaise	22
6 Oesters 'fin de claire n°3'	25
Gepekeld zalm, rode biet, soja, mierikswortel, zure room	23
Carpaccio van rode biet, pesto, burrata, basilicum mayonaise, pijnboompitten	V 20

WARM - TO SHARE / VOORGERECHT

Mossels in de oven, look-room saus, tuinkruiden, Noilly Prat	22
Mergpijpjes, toast, gremolata 20min	18
Vongole, tomaatjes, verse kruiden, witte wijn	18
Langoustines gegrild, mosseljus, citroen, zeekraal	28
Traag gegaard buikspek, gember, aardpeer, huisgemaakte pickles	21
Knolselder gegaard in zoutkorst, parmezaan, shii-take, crumble van hazelnoten, dragon	V 21
Huisgemaakte garnaalballetjes, citroenmayonaise	24
Open ravioli, stoofpot van hert, gepekeld eidooier, Paddenstoelen	23
Open ravioli, stoofpot van paddenstoelen, gepekeld eidooier, aardpeer, rucola, espuma van aardappel	V 21

Vanaf 8 personen bieden wij enkel Anne's DINER MENU, SHARING MENU of de cote à l'os MENU aan.
Om een vlotte service te garanderen gelieve jullie keuzes te beperken tot 3 verschillende gerechten
Er zijn geen aanpassingen mogelijk aan de menu

HOOFDGERECHT

Thais stoofpotje, kokos, lime leaves, paprika, zoete aardappel, paksoi, gember, limoenrijst	V 29
Ierse rib-eye, verse frietjes, slaatje, ausje naar keuze	38
Steak van Belgisch wit-blauw, verse frietjes, slaatje, sausje naar keuze	34
Cote à l'os van Belgisch wit blauw, verse frietjes, slaatje, sausje naar keuze (lange bereidingstijd)	/2p - 38pp
Vispannetje, bisque van handgepelde garnalen, vis volgens aanbod, kroketten, slaatje	34
Gamba's à la plancha, limoenrijst, slaatje	34
Langoustines, pappardelle, geconfijte tomaat, lente-ui, ruidenboter, slaatje	40
Extra frietjes / slaatje / rijst / kroketten / pasta	5

VOOR DE MINI'S

Spaghetti bolognaise	11
Spiegeleitje, handgesneden frietjes, appelmoes/slaatje	12
Kindersteak, handgesneden frietjes, appelmoes/slaatje	21
Varkenswangetjes, handgesneden frietjes, appelmoes/slaatje	18

DESSERT

Soezen, crème patissière, chocoladesaus, vanille ijs	13
Huisgemaakte crème brûlée met verse vanille	12
Dame blanche	12
Affogato, Amaretto	11
Espresso Martini	12
Sabayon, vanille ijs (lange bereidingstijd)	13
Crêpes suzette, grand marnier, vanille ijs, sinaasappel (lange bereidingstijd & in keuzemenu supplement van 3euro)	15

OPEN



Dinsdag	12u-14u / 18u-21u30
Woensdag	18u-21u30
Donderdag	12u-14u / 18u-21u30
Vrijdag	12u-14u / 18u-21u30

1^{ste} zondag van de maand brunch

EXTRA BRUNCH

16/2 20/4 11/5 8/6
29/6 27/7

VOLG ONS

  /kroniekdeinze