

KOUD - TO SHARE / VOORGERECHT

Carpaccio Holstein - parmezaan - rucola - pijnboompitten - truffelmayonaise	22
6 Oesters 'fin de claire n°3'	25
Carpaccio van rode biet - pesto - burrata - basilicum mayonaise - pijnboompitten	VEGGIE 20
Focaccia - tomaat - burrata - pesto - baslicummayonaise	VEGGIE 23
Gepekeld zalm - rode biet - dille - mierikswortel	24
Handgesneden steak tartaar - dragonmayonaise - strofrietjes kwartelei - kappertjes	25
Gemarineerde coquille - kruidenolie - zure room - oesterblad sesamzout - soja crumble	25
.....	

WARM - TO SHARE / VOORGERECHT

Mosselen in de oven - look-room saus - Noilly Prat	24
Mergpijpjes - toast - gremolata 20min	19
Vongole - tomaatjes - verse kruiden - witte wijn	18
Traag gegaard buikspek gelakt - bloemkool - lardo bearnaise - pickles	24
Mosselen - chorizo - paprika - witte wijn - look	22
Pulled pork - zure room - guacamole - witte & rode kool huisgemaakt platbrood - ketjap - gember	25

Vanaf 8 personen bieden wij enkel Anne's DINER MENU of SHARING MENU

Om een vlotte service te garanderen gelieve jullie keuzes te beperken tot 3 verschillende gerechten

Er zijn geen aanpassingen mogelijk aan de menu

HOOFDGERECHT

Thaise soep - udon noedels - edamame - puntpaprika soja - paksoi - shiitake	VEGGIE 29
Cote à l'os van Belgisch wit blauw - verse frietjes - slaatje - sausje naar keuze	/2p 45pp
Gamba's à la plancha - limoenrijst - slaatje	35
Vol au vent - videe - slaatje handgesneden frietjes	31
Ierse rib-eye - handgesneden frietjes - slaatje - sausje naar keuze peper/champi/kruidenboter/bearnaise	44
Linguini - vongole - tomaat - witte wijn - parmezaan	34
Handgesneden steak tartaar - dragonmayonaise - kappertje kwartelei	35
Vispannetje - bisque van garnalen - vis volgens aanbod coquille - mossels - vongole - gamba - puree	37

Extra frietjes / slaatje / rijst / puree	5
--	---

.....

VOOR DE MINI'S

Spaghetti bolognaise	11
Spiegeleitje - handgesneden frietjes - appelmoes/slaatje	12
Kindersteak - handgesneden frietjes - appelmoes/slaatje	24
Varkenswangetjes - handgesneden frietjes - appelmoes/slaatje	18

.....

DESSERT

Soezen - crème patissière - chocoladesaus - vanille ijs	14
Huisgemaakte crème brûlée met verse vanille	13
Dame blanche	13
Affogato - Amaretto	11
Espresso Martini	13
Sabayon - vanille ijs	13
Coupe colonel	16
Citroencrèmeux - rode vruchten - koekjescrumble	14
Appelcrumble - vanille ijs - sabayon	15

OPEN

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

KEUKEN

BRUNCH

14/12 - 11/1
10/5 - 14/6

VOLG ONS

  /kroniekdeinze

1^{ste} zondag van de maand brunch