

To share

6 mini kaaskroketjes “Croquette Club”	TA 10
6 mini garnaalkroketjes “Croquette Club”	TA 15
6 mini zwezerikkroketjes “Croquette Club”	TA 17
Lobster roll dragon	32
Buikspek Aziatische lak	24
Kramiek gerookte eendenborst Camembert	26
Kabeljauwreepjes tartaarsaus	24
Bio desembroodje grof zeezout peper 	10
en olijfolie Château d'Estoublon “Bérugette” Oorganic	

Voorgerechten

Carpaccio langoustines piment d'espelette 	30
Vitello tonnato	24
Tartaar tonijn dashi	28
Gerookte paling knolselder salade	28
Korte gebakken tonijn Japanse salade	28
Huisgemaakte kaaskroketten 	TA 12/22
Huisgemaakte garnaalkroketten	TA 15/28
Huisgemaakte zwezerikenkroketten 	TA 15/28

Menu gouden Leie
€75pp

Tartaar tonijn dashi (+4 €)
of
Vitello tonnato
-
Filet pur natuur (+3 €)
béarnaise – peper – archiduc (+3 €)
of
Kabeljauw mousseline garnalen kervelpuree
-
Panna cotta peer yuzu witte chocolade
-
Koffie of verse muntthee

Salades - veggie

Verse tonijn bimi avocado	32
Krokante kip waldorf stijl	25
Risotto boschampignons parmezaan	28
Vis	
Gebakken slibtongen 2st. tartaarsaus	36
Paling in 't groen	48
Kabeljauw mousseline garnalen kervelpuree	38

Vlees

Steak tartare ‘Cafe theatre’	32
Filet pur natuur	45
béarnaise – peper – archiduc	3
Stoverij VanderGhinste roodbruin appelmoes TA	30
Vol-au-vent Mechelse koekoek mousselinesaus TA	34
Gebakken zwezerik paddenstoelen jus aardpeer	36

Dessert

Trio van sorbets	12
Panna cotta peer yuzu witte chocolade	12
Crumble rood fruit vanille ijs	14
Kaas van het moment compote notenbrood	15
Chocolademousse	12
Crème brûlée	12
Dame blanche	14
Coupe colonel met Ketel One vodka 	14