

To share

6 mini kaaskroketjes “Croquette Club”	TA	10
6 mini garnaalkroketjes “Croquette Club”	TA	15
6 mini zwezerikkroketjes “Croquette Club”	TA	17
Don Reinaldo sardienen pan con tomate	TA	26
Kabeljauwreepjes tartaarsaus		24
Brioche gemarineerde zalm luxemayo		24
Bio desembroodje grof zeezout peper 		10
en olijfolie Château d’Estoublon “Bérugette” Oorganic		

Voorgerechten

Krab komkommer granny smith basilicum 		28
Carpaccio langoustines piment d’espelette 		30
Rundscarpaccio rucola pijnboompitjes parmezaan		22
Vitello tonnato		24
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

Krab | komkommer | granny smith | basilicum
(+2 €)
of
Vitello tonnato
-
Filet pur natuur (+3 €)
béarnaise – peper – archiduc (+3 €)
of
Tonijn à la plancha | fregola | tomaat | olijf | artisjok
-
Panna cotta rode vruchten
-
Koffie of verse muntthee

Salades

Verse tonijn bimi avocado	32
Caesar krokante kip dressing	30
Couscous salade feta 	28

Mosselen

Zeeuwse mosselen natuur	36
Zeeuwse mosselen witte wijn	38
Zeeuwse mosselen room	39

Vis

Gebakken slibtongen 2st. tartaarsaus	36
Tonijn à la plancha fregola tomaat olijf artisjok	42
Pulpo pasta pesto courgette broccoli	34
Paling in ‘t groen	48

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

Dessert

Trio van sorbets	12
Panna cotta rode vruchten	12
Chocolademousse	12
Crème brûlée	12
Dame blanche	14
Coupe colonel met Ketel One vodka 	14
Coupe aardbei	15
Orange givrée	16