



DE ESSENTIALS



In de keuken...

Romain is dol op streekgerechten en besteedt veel aandacht aan kwaliteit en seizoensproducten

Streekproducten

Maison Dodin : Munster

OM TE DELEN (OF NIET)!

Onze Plankjes naar keuze

Fijne vleeswaren	20€
Kazen	21€
Gemengd	22€

Kroketjes van iberische Ham	x6 5€
	x9 8€
	x12 10€

Krokante kip met cajunkruiden, mayonaise met Espelettepeper	8€
---	----

VOORGERECHTEN VAN HET SEIZOEN

Rundercarpaccio 70 g basilicum en Grana Padano	13€
--	-----

Gravlax van zalm, groentesalade met kruiden	12€
---	-----

Kippeneieren, mayonaise met mosterd en kruiden	6€
--	----

Burrata, tomaten en walnotenpesto	12€
-----------------------------------	-----



SMAKELIJKE HOOFDGERECHTEN

Rundercarpaccio 140 g basilicum en Grana Padano	23€
---	-----

Zalmparpaccio, limoen, basilicum en Espelettepeper	18€
--	-----

Zalm à la plancha, heerlijke extra vierge olijfolie	22€
---	-----

Burrata, tomaten, serranoham en walnotenpesto	21€
---	-----

Burrata, tomaten, gravlax van zalm en walnotenpesto	22€
---	-----

Salade Brasserie Maison	20€
krokante kip met cajunkruiden, ijsbergsla, tomaten, venkel, hardgekookt ei en Grana Padano	

Gegrilde halve kip met tijm, mayonaise met Espelettepeper	22€
---	-----

Runderlonghaas 180 g à la plancha, op 'Brasserie Maison'-wijze	23€
--	-----

Burger Brasserie Maison	21€
rundvleesburger 150 g cheddar, spek, uien, tomaat en rucola	

Charolais rundertartaar 180 g	21€
-------------------------------	-----

En bijgerecht naar keuze*

Frietjes, Aardappelpuree met olijven, Groene salade, Penne met room, Seizoensgroenten

Extra bijgerecht: +4 euro

*Niet geldig voor verrassende gerechten



Ontdek

de prachtige plaat

Heerlijke recepten die tradities heruitvinden

Ontdek groenten op een andere manier in onze smakelijke creaties, bereid met seizoensproducten.

Wat als we de verhoudingen omkeren? Onze verrassende gerechten herdefiniëren culinair genot! Deze heerlijke en verbazingwekkende gerechten worden zorgvuldig bereid met seizoensgroenten. Als u wenst, kan vlees of vis apart bijbesteld worden...

Laat u verrassen door onze groenten!

✓ Courgette- en tomatencarpaccio, basilicum, guacamole en rucola	14€
+Bijgerecht: Serranoham	+5€

✓ Gegratineerde courgettes, aardappelpuree met olijven extra vierge olijfolie	16€
+ Bijgerecht: Zalm à la plancha	+5€

✓ Penne, verse kruiden, champignons en Grana Padano	16€
+Bijgerecht: Serranoham	+5€

VEGETARISCH



ZOETE LEKKERNIJEN

Carpaccio van aardbeien en ananas, basilicum, citroenverbena-vanillesiroop	12€
--	-----

De soesjes van Fred	11€
---------------------	-----

Verse salade van seizoensvruchten, steranijsiroop	8€
---	----

Een bolletje sorbet naar keuze	+3€
--------------------------------	-----

Pavlova met rode vruchten	11€
---------------------------	-----

Ijsbakers:	10€
Aardbei melba of Dame blanche	

Koffie of Thee met lekkernijen	12€
--------------------------------	-----



LUNCHMENU

Voorgerecht / Daggerecht OF Daggerecht / Dessert

20€

Alleen 's middags verkrijgbaar.

KINDERMENU

13€

Inclusief drankje, voor kinderen tot 12 jaar (limonade, diabolito, frisdrank of vruchtensap)

HOOFDGERECHT NAAR KEUZE

Gehakte runderbiefstuk 150 gr of Zalmfilet of Penne met tomaat

Bijgerecht naar keuze

Frietjes of Penne met room of Seizoensgroenten of Aardappelpuree met olijven

DESSERT NAAR KEUZE

Half soesje van Fred of Beker ijs/sorbet (2 bolletjes) of Salade van seizoensvruchten, steranijsiroop

Ontdek het receptenboekje van onze chef-koks



In dit boekje geven onze chef-koks groenten de hoofdrol in plaats van een bijrol. Eenvoudige, genieuze recepten om seizoensgroenten te laten schitteren.

Te koop in ons restaurant.

Voor roomservice geldt een vaste toeslag van € 8. Gratis karaf of glas water op aanvraag. Alle prijzen zijn in euro's inclusief btw. Allergenenlijst op aanvraag beschikbaar.

✓ Vegetarisch gerecht. 🇫🇷 Herkomst: Frankrijk. Het vermelde vleesgewicht is bruto vóór bereiding en kan afwijken met +/-10%.