

BISTRO VINTAGE, SIGNÉ NUANCE

Thierry Theys



OM UW APERITIEF TE BEGELEIDEN

Collectie Hammen

- 9 Truffelsalami
- 28 Iberico extra bellota Jabugo
Familie Domèc, 100% raszuiver,
Absolute Top!
- 8 Gekookte beenham
- 25 Samenstelling van de 3 soorten ham



Teasers

- 3/st Oester natuur
- 15 Sepia
Krokant gebracht ,sesam & yuzu, tzatziki
- 9 Iberico kroketje
barbecue
- 15 Gambas à la plancha
- 9 Patatas Bravas
Aioli

PREMIERE ASSIETTE

- 22 Zalm gravlax
Rabarber fregola sarda & scheermes
- 22 Ravioli, Ricotta & Limoen
Tomaat, basilicum & gamba
- 22 Salade 'Aubrac' (rund)
Hennep, basilicum & vintage soja
- 22 Maatjes
Buratta, appel & geranium
- 22 Tartelette vegetarisch
Escabèche, citrus, komkommer & mango
- 24 Linguini
Zomertruffel & truffeljus



DEUXIEME ASSIETTE

- 42** Zeetong
Tomaat, basilicum & venkel
Gevulde aardappel
- 28** Lomo duroc, gelakt
Curry, paksoi, gelakte koolrabi
Espuma van aardappel
- 42** Koningskrab
Bouillabaise, brioche, Granny Smith
Puree

- 28** Kwartel
Opgevuld
risotto, bloemkool en shiitake
- 28** Lam
Terrine van de schouder, wortel, champignon
& mousseline van hooi
Gekonfijte aardappel



COLLECTIE RUND (Entrecôte)

Wij hebben altijd een selectie in huis van runderrassen. Het vlees waarmee we werken is dan ook enkel afkomstig van vrouwelijke dieren.

- 34** Rubia Gallega
Noord Spaans rund, sterk geaderd
en intens van smaak.
- 34** Holstein 4 wk
Melkkoe, sterk geaderd
en afkomstig uit Nederland.
- 34** Antwerp beef +8 wk
Vrouwelijk witblauw
Geboren, gevoederd, geslacht,
gerijpt & Verkocht in Antwerpen.
- 34** Roodbont
Nederlands rund, fijn van structuur & fluweel.
Vol van smaak. Licht gerookt met beuk
vermengd met carolusbier.
- 45** Saler 6 wk
Frans rund uit de Auvergne,
grazend op de uitgestrekte grasvelden,
wat zich weerspiegelt in de smaak.
- 55** Chianina 6 wk
De witte reus uit Italië bekend
van de bistecca fiorentina.
Langere rijping en boterzacht van structuur.



U HEEFT DE KEUZE UIT DE VOLGENDE
AARDAPPELBEREIDINGEN & SAUZEN

Aardappelbereidingen:

Fijne frietjes
Pommes 'pont-neuf'
Smeuïge aardappelpuree met hoeveboter

Sauzen:

Béarnaise
Choron
Pepercrème
Champignonsaus



DESSERTS, LES PLAISIRS SUCRES

12 Kers
Mascarpone

12 Abricoos
Karamel, citroenmelisse & nougat

12 Chocolade & rode vruchten
Framboos, dulce de leche & carakrakine

12 Creme brûlée
Volkorentartelette

12 Dame Blanche
Slagroom & chocolade

12 Kaasselectie "Michel Van Tricht"



32 “VINTAGE” LUNCH (2 Gangen)

Voor - en hoofdgerecht, enkel 's middags.

“VINTAGE” Menu

3 gangen à 42

* 4 gangen à 52

** 5 gangen à 60

*** suppl. €10 kaas i.p.v dessert

*** suppl. €15 kaas extra voor het dessert

Zalm gravlax

Rabarber, fregola sarda & scheermes

* Ravioli van ricotta & limoen

Tomaat, basilicum & gamba

** Jonge tarbot

Mosselen, lavas & hennep

Kwartel

Opgevuld

Risotto, bloemkool en shiitake

*** Kaasselectie “Michel Van Tricht”

Kers

Mascarpone

