



# TAKE-AWAY TERROIR

STEL ZELF JE MENU SAMEN!



## Appetizers:

Gillardeau oesters, geopend €3,75/st

Assortiment ambachtelijke charcuterie €14 (2 pers)  
(gedroogde Duroc de Kempenham, salami, Filo d'oro)

## Voorgerechten:

Terrine van ganzenlever en kalfskop met chutney  
van durondeau peer €19,00/100 gr

Steak tartaar van rund met Royal Belgian Caviar "oscietra" €30,00

Franse coquilles uit de schelp, gebakken witloof met jus, oude kaas en  
gedroogde Duroc de Kempenham €18,00

Carpaccio van huisgerijpte entrecote met extra vierge olijfolie €11,00

## Hoofdgerechten:

Dry-aged entrecote\*\* (600 gr), warme groenten, handgesneden frieten  
en cognac-pepersaus €47,00/2 pers

Schelvis "l'Ostendaise" met puree van winterprei €21,00

Gevulde Franse hoevekip, schorseneren, stoemp van savooi  
en dragonjus €16,00

Hertenrugfilet, gevuld witloof, spruitjes, tartiflette aardappel met  
fine champagnesaus €24,00

## Dessert:

Assortiment van 4 Belgische kazen (Kaasmeester Van Tricht) €10,00

Versgedraaid vanille-ijs met chocoladesaus €15,00/liter

Versgedraaid bananenroomijs met gecarameliseerde pecannoten €15,60/liter

\* enkel te verkrijgen voor 24 en 25 december

\*\* vlees nog zelf te bakken, u krijgt hiervoor instructies van ons, succes gegarandeerd