

VOORGERECHTEN

Carpaccio van Wagyu beef

Parmezaan, rucola 16,00

Garnaalkrokette

Gefruite peterselie, cocktailsaus met Rodenbach 16,50

Blanquette

Blanquette van varkenswangetjes, krokante kalfszwezerik, kroketje van tête de veau 18,80

Ganzenleverterrine

Gemarineerde venkel, zilverui, rode biet, crunch van peperkoek 19,50

Gravlax

Confit van kappertjes en dille, mosterddressing, krokant van pompernikkel 16,50

Ravioli

Spinazie, ricotta, beurre noisette en saffraan 15,00 / 22,50

SALADES

Caesar salade

Romeinse sla, gegrilde filet van maïskip, ansjovis, parmezaan, pesto toast 14,50 / 20,50

Geitenkaas & bacon

(ook vegetarisch mogelijk)

Gevarieerde salade met gesmolten geitenkaas, walnotentost, granola, peer, gedroogde veenbes, streaky bacon 17,90

Crazy duck

Gekonfijit boutje, gerookte borst en bitterballetje van eend, terrine van eendenlever, sinaasvinaigrette 17,50 / 26,00

Salade RAS

Gamba à la plancha, kort gebakken sint-jakobsvrucht, krokante kabeljauwreepjes, gravlax, basilicum/limoendip 18,50 / 27,50

Thai beef

Oosters gemarineerd rundsvlees, pad thai, kruidensla met koriander, witte soja vinaigrette 16,50 / 24,90



HOOFDGERECHTEN

Gebakken Noordzeetong

Meunière of Garnituur 'Ostendaise' dagprijs

Gebakken grietfilet

Groenten van het moment, beurre blanc, peterselie-aardappeltjes 28,80

Filet van kabeljauw

Boschampignons, mousseline van aardappel & knolselder 28,50

Linguine & kreeft

Verse linguine met gebakken kreeftenstukjes, geroosterde paprika, gekonfijte look, pittige tomatensaus 29,90

Couscous

Handgerolde couscous, geroosterde herfstgroenten, gebrande feta, korianderpesto, lauwwarme Noord-Afrikaanse vinaigrette 22,50

Rundstartaar

Piemontese rundstartaar, fris slaatje 22,00

Steak van Blonde d'Aquitaine

Fris slaatje, gebroken zwarte peperroomsaus / béarnaise 26,00

Filet pur van Haspengouws rund

Oosters gebakken julienne van witloof en oesterzwam, baby paksoi 32,00

Rosé gebakken lamsfilet

Frisgroene kruidenkorst, bulgur met wortel en komijn, lavendelmayonaise 28,50

DESSERT

Crème brûlée

Geparfumeerd met Grand Marnier en zeste van appelsien 10,00

Grapefruit & Limoncello

Crèmeux van roze pompelmoes, agrumes, frisse sabayon van Limoncello, crunch van amandel en yoghurt 10,00

(Mini) Dame Blanche

Vanille-ijs, warme chocolade saus 6,80 / 9,20

Brownie & banaan

Chocolade brownie, banaanbeignet, gebrande banaan, dulce de leche-ijs 10,00

Dessert RAS

Chocolade brownie, crèmeux van roze pompelmoes, mini crème brûlée 10,00

Suggestiedessert 10,00

HOOFDGERECHTEN

Gebakken Noordzeetong

Meunière of Garnituur 'Ostendaise' dagprijs

Gebakken grietfilet

Groenten van het moment, beurre blanc, peterselie-aardappeltjes 28,80

Filet van kabeljauw

Boschampignons, mousseline van aardappel & knolselder 28,50

Linguine & kreeft

Verse linguine met gebakken kreeftenstukjes, geroosterde paprika, gekonfijte look, pittige tomatensaus 29,90

Couscous

Handgerolde couscous, geroosterde herfstgroenten, gebrande feta, korianderpesto, lauwwarme Noord-Afrikaanse vinaigrette 22,50

Rundstartaar

Piemontese rundstartaar, fris slaatje 22,00

Steak van Blonde d'Aquitaine

Fris slaatje, gebroken zwarte peperroomsaus / béarnaise 26,00

Filet pur van Haspengouws rund

Oosters gebakken julienne van witloof en oesterzwam, baby paksoi 32,00

Rosé gebakken lamsfilet

Frisgroene kruidenkorst, bulgur met wortel en komijn, lavendelmayonaise 28,50

DESSERT

Crème brûlée

Geparfumeerd met Grand Marnier en zeste van appelsien 10,00

Grapefruit & Limoncello

Crèmeux van roze pompelmoes, agrumes, frisse sabayon van Limoncello, crunch van amandel en yoghurt 10,00

(Mini) Dame Blanche

Vanille-ijs, warme chocolade saus 6,80 / 9,20

Brownie & banaan

Chocolade brownie, banaanbeignet, gebrande banaan, dulce de leche-ijs 10,00

Dessert RAS

Chocolade brownie, crèmeux van roze pompelmoes, mini crème brûlée 10,00

Suggestiedessert 10,00