

SEIZOENSSUGGESTIES

Antwerp Mule

Fris, dorstlessend en een beetje pittig!

Aperitief van Elixir d'Anvers, limoensap & ginger beer 14,50

FINGERFOOD

Flatbread, tonijn sashimi, amarillo aioli 19,90

Crispy baby calamares, tartaar 15,90

Falafel, piquillos hummus, labneh, huisgemaakte pita 17,90

Vitello tonnato:

Zacht gegaarde kalfsfilet, tonijndressing, brioche 24,50

Mosselsoepje met verfijnde garnituur 15,90

Mosselen natuur 29,50

Mosselen witte wijn 33,00

Mosselen roomlook 33,00

Hele babykreeft Bellevue 39,90

Gegrilde entrecôte "Stroganoff", luciferfrietjes, geroosterde paprika,
champignons 45,00

Café glacé van de chef 14,00



VOORGERECHTEN

Zalm

Ceviche van zalm, mangochutney, hangop met citroengras, taboulé,
koriander, curry chips 24,50

Rundstartaar

Piemontese rundstartaar 24,50

Burrata

Gekleurde tomaatjes, balsamico vinaigrette, gezouten amandel 24,00

Kalfszwezerik

Krokant gebakken kalfszwezerik, gekonfijte tomaat, tuinbonen, chips van gerookte tomaat,
espuma van choronsaus, crème van dragon 29,00

Garnaalkroketten

Klassieke garnaalkroketten, gefruite peterselie, whiskey-cocktailsaus 22,00

SALADES

Salade RAS

Gamba à la plancha, kort gebakken Sint-Jakobsvrucht, zalm ceviche,
krokant gebakken tongreepje, guacomole, tartaar 34,50

Geitenkaas

(vegetarisch: zonder spek)

Gegratineerde geitenkaas, slaatje van mesclun, appel, gedroogde veenbes,
krokante spekjes, walnoten, frambozenvinaigrette 23,80

Salade Niçoise

Kort gegrilde tonijn, tomaat, ansjovis, fijne groene boontjes, hard gekookt ei,
aardappeltjes in de schil 32,00

Oosterse kip

(vegetarisch: tofu i.p.v. kip)

Gemarineerde kipreepjes, knapperige groenten, edamame, sesam, koriander,
yuzu vinaigrette, curry/kokosdip 24,90

Tomaat garnaal

Gepelde Belgische tomaat, Oostendse grijze garnalen, kropsla, mayonaise 24,90 / 29,90



HOOFDGERECHTEN

Zeetong 3/1

Gebakken zeetong, waterkers, tartaar, aardappelpuree of frietjes 42,00

Kreeft

Verse linguine met gebakken kreeftenstukjes, geroosterde paprika,
gekonfijte look, pittige tomatensaus 1/2 39,50 - 1/1 79,00

Zeebaars

Op vel gebakken zeebaarsfilet, Zuiderse groenten met kappertjes, ansjovis en olijf,
rozemarijnaardappeltjes, sauce vierge 32,50

Tonijn

Tataki van tonijn, gewokte krokante groenten, wakamé, sesam 34,00

Linguine & pesto

Linguine pasta, pesto van broccolini en basilicum, pecorino 29,00

Lamsfilet

Rosé gebakken lamsfilet met korstje van pistachenoten, sperzieboontjes, gepofte tomatomaat,
crème van erwten en munt, pommes fondantes, honing/tijmsaus 40,00

Filet pur *

Gebroken zwarte peperroomsaus / béarnaise, gegrilde groenten of slaatje 45,00

Rundstartaar *

Klassieke Piemontese rundstartaar, fris slaatje 34,50

Mechelse koekoek & kalfszwezerik *

Verfijnde vol-au-vent van Mechelse koekoek, champignons en kalfszwezerik 35,90

* Keuze uit frietjes, kroketten of oven geroosterde aardappeltjes



DESSERT

Sabayon

Sabayon met Limoncello, bolletje vanille-ijs 16,00

Crème brûlée

Klassieke vanille crème brûlée 14,00

Pavlova

Meringue, vanilleroom, rood fruit, coulis 16,00

(Mini) Dame Blanche

Vanille-ijs, warme chocoladesaus, slagroom 10,50 / 14,00

Dessert RAS

Mini crème brûlée, pavlova, chocolade mousse 14,50