

FOOD

BITES TO SHARE

Labneh & naanbrood v	11
Kruidige yoghurtkaas met geroosterde look en granaatappel	
Artisanale pinsa vv	12
Knapperig Romeins platbrood met tomatensaus, auberginekaviaar, gegrilde courgette en ricotta	
Gemarineerde olijven van het Gentse Co&Oil vv	5,5
Vier of zes Ierse oesters Oysrì	16,5/24
Geserveerd op ijs met twee verfijnde dips	
Lobster roll, twee stuks	24
Lauwe brioche met kruidenboter en huisbereide kreeftensalade	
Zes biologische kipkroketjes CHEF'S FAVORITE	12
Met truffeldip	

VOORGERECHTEN

Gastons genereuze garnaalkroketten, twee stuks HOMEMADE SINCE DAY ONE	22
Met citroen en gefruite peterselie	
Ceviche van Noordzeebaars	18,5
Leche de tigre met een Thaise espuma, chilli en komkommer	
BBQ spitskool met gerookte labneh vv	16
Gepofte spitskool met gerookte yoghurtkaas, geroosterde hazelnoot en zuurdesemkrokant	
Gelakt lokaal buikspek met gerookte zure room Isigny	18
Een frisse salsa van doperwtjes	
Salade van kerstomaat, nectarine, pistache en burrata v	16,75
Met een dressing van harissa en honing	

HOOFDGERECHTEN

Gastons genereuze garnaalkroketten, drie stuks	29,5
Met slaatje en verse frietjes	
Stoofpotje van varkenswang	31
Afgewerkt met wortel, champignon, gepekeld mosterdzaad en Haeseveld Strong Dark met witloofslaaije en verse frietjes	
Tortellini met stracciatella en kerstomatensaus v CHEF'S VEGGIE PICK	24
Met verse basilicum en gekonfijte kerstomaat	
Bouillabaisse van Noordzeebaars	35
Met mosseltjes, grijze garnalen, gekonfijte venkel, kerstomaat en pommes fondantes	
Vol-au-vent van lokale biologische kip BELGIAN SOUL FOOD	31
Bladerdeegkrokant, gebakken champignons en espuma van Vedett Extra Blond met witloofslaaije en verse frietjes	
Filet van traag gegaarde polderkip met choronsaus	32
Geserveerd met aardappelkroketjes, botergebakken paksoi, wortel, groene asperge en broccolini, afgewerkt met kippenjus	
Tartelette van biologische Belgische tomaten vv	25
Vegan kaas van cashewnoten en ovenverse focaccia	
Salade van kerstomaat, nectarine, pistache en burrata v	22,5
Met een dressing van harissa en honing	

DESSERTS

Dame blanche	11
Met warme chocoladesaus, crunch en slagroom	
Lemon curd met romige yoghurt CHEF'S FAVORITE	10
Met vers gemarineerde aardbeien en witte chocolade crunch	
Coupe verse aardbeien	11
Met gemarineerde aardbeien en crème chantilly	
Kersen met donkere chocolade crèmeux	12
Met bruine rum en crème chantilly en een donkere chocolade crunch	
Coupe colonel vv	10
Citroensobet met espuma van Gentse Dada Chapel Vodka	

LITTLE SWEETS

Affogato	6,5
Bolletje vanille-ijs met espresso	
Cantuccini met Vin Santo SWEETS IN ITALIAN STYLE	6
Monte Isi (IGT) del Chianti	
Cannelés de Bordeaux	6
Vier stuks	

Lunchke doen?

WO - DO - VR

Weeklunch twee gangen	29
Weeklunch drie gangen	35

voorgerecht - hoofdgerecht - dessert

koffie of thee inbegrepen

v Veggies

vv Vegan

Vragen over bepaalde ingrediënten of allergenen?
Stel ze gerust aan onze medewerkers!