

Nos tapas de juillet/onze tapas van juli(11euros) :

**Le dos de cabillaud rôti sur peau, beurre de câpres & citron vert*

Kabeljauw gekookt op de huid, kappertjesboter & limoen

**Salade de cœur de bœuf & jonagold grillée sur burrata, chips de Ganda*

Tomaat & gegrilde appelsalade op burrata, Ganda hamchips

**Homard à l'avocat, mi-cuit de thon rouge & espuma d'anguille fumée*

Avocado kreeft, halfgekookte tonijn & espuma van gerookte paling

**La cassolette de moules de Zeelande aux petits légumes*

Zeelande mosselen groenten

**Les joues de porc à la bière brune & abricot*

Varkenswangetjes met donker bier & abrikoos

**La pièce de bœuf « Holstein » grillée, coulis d'herbes fraîches*

Stuk gegrild Holsteinrundvlees, verse kruiden coulis

**Les croquettes de vieux Brugges & tartuffata, salade à la truffe d'été*

Kroketten van oude Bruggen & tartuffata, zomer truffel salade

**Le carpaccio de veau mi-cuit sur mousseline de thon citronné*

Halfgekookte carpaccio van kalfsvlees, citroen tonijn mousselier