

PAOPS

Proeven Artisanaal, Puur & Sociaal

By Sonny Wuyts



Bitter



Umami



Zout



Zuur



Zoet

KAART 22 juli – 14 augustus

Uit gaan eten moet een feest zijn waar u nieuwe gerechten kan ontdekken. Elke dag opnieuw werk ik met mijn team aan de essentie van koken met respect voor de natuur.

We speuren naar pareltjes van ingrediënten volgens seizoen, die we verwerken in pure gerechten vol op smaak. We werken enkel met dagverse producten.

De proportionering en opbouw van de gerechten in de menu is zorgvuldig uitgewerkt en daarom vragen we u vriendelijk om **vanaf 6 personen** het menu met de ganse tafel te nemen. Naast de menu bieden wij u ook een a la carte kaart aan. Indien u met uw gezelschap a la carte wenst te eten vragen wij u vriendelijk om de keuze te beperken tot **maximaal 3 voor- en 3 hoofdgerechten per gezelschap**.

U kan vanaf heden ook **a la carte eten op vrijdag en zaterdag!**

Met culinaire groeten,
Sonny Wuyts & Team

Geniet!

Menu

Amuses - Inspiratie van het seizoen

Brood & home-made Boter

Tonijn 'tataki'

Ponzu-sesam marinade | Noordzee krab | zee groenten | mango |
Crunchy wasabi vinaigrette

*Langoustine

Crispy buikspek | jonge wortel | Thaise kokos-curry jus

Dorade

Mosselen | kaviaar saus | Fregola sarda "risotto" | Lavas
Supplement: kaviaar Royal Belgium → 12€

Bife de Tira

Groene asperges | girolles | krokante aardappel "gratin" | gepofte knoflook |
zomer truffel mousseline
Supplement: Wagyu A5 'rib-cap' → 16€

Rode vruchten

Yuzu panna cotta | rabarber | amandel cake | Thaise basilicum

Friandises

4-gangen → 74 euro

5-gangen → 89 euro*

Aangepaste wijnen 4-gangen → 27 euro

Aangepaste wijnen 5-gangen → 36 euro



Bij apero

Oester rockefeller - Gillardeau 000

1 stuk → 5€ | 6 stuks → 29€

Prosciutto di parma d.o.p.

50gr → 7€

Bruschetta

Micro leaf | parmigiano reggiano | aceto balsamico | pijnboompitten
→ 3€/stuk

Royal Belgium kaviaar

Zure room | bieslook | toastjes
10gr gold label → 26€

A la carte Voorgerechten

Garnaal kroket 'Homemade' Klassiek → 18€

Burrata → 16€

Tomaten variëteiten | gepekeld ui | avocado | kappertjes | pan con tomate

Simmentaler rund tartaar → 18€

Supplement Gold Label kaviaar 5gr → 12€

Supplement zomer truffel → 6€

Hamachi → 21€

Japanse radijs | Ponzu vinaigrette | sesam

Kreeft ½ → 29€

BBQ | beurre blanc | zomer prei

Supplement Gold Label kaviaar 5gr → 12€

Tonijn 'tataki' → 22€

Ponzu-sesam marinade | Noordzee krab | zee groenten | mango | crunchy wasabi vinaigrette

Langoustine → 29€

Crispy buikspek | jonge wortel | Thaise kokos-Curry Jus

Dorade VG → 18€ | HG → 34€

Mosselen | kaviaar saus | fregola sarda "risotto" | lavas

Supplement: kaviaar Royal Belgium → 12€



A la carte Hoofdgerechten

Simmentaler Filet pur → 42€

Simmentaler Rib-eye → 40€

Black Angus Rib-eye → 45€

Rund gerechten met jonge sla harten | peper & Choronsaus | frieten

Pasta - Zomer truffel → 30€

Champignon | Parmesaanse kaas

Noordzee tong 'Meunier' → 48€

Jonge sla harten | remoulade | frieten

Wagyu A5 rib-cap 150g → 55€

Groene asperges | girolles | krokante aardappel "gratin" | gepofte knoflook | zomer truffel mousseline

Vol au vent 'Royal' → 34€

Zwartpoot kip | kalfszwezerik | grijze Noordzee garnaal | zomer truffel mousseline

Catch of the day

Vis suggestie van de Chef

A la carte Dessert

Dame blanche 'klassiek' → 14€

Chantilly | donkere chocolade

Abrikoos → 15€

Yoghurt | limoen | amandel

Rode vruchten → 14€

Yuzu panna cotta | rabarber | amandel cake | Thaise basilicum

Kaas selectie → 16€

Chutney | notenbrood | salade

Le Clos de la Meslerie 'Peter Hahn' 2016 Vouvray DEMI-SEC → 16€/per glas

