

# Les Gitanes

CLUB4FOODIES

## Bites to share

Bruschetta - salsa gedroogde tomaat - ansjovis	€8,00
Croque Pata Negra - basilicumdip	€10,00
Gerookte zalm - zure room - mierikswortel - toast	€10,00
Scampi - look - tomaat	€13,00
Coquilles - garnalencoulis	€14,00
Burrata - zoetpuntpaprika - rucola	€12,00
Libanese pizza "Sfiha"	€11,00
Kaasplank "kaasmeester Callebaut"	€15,00

*(Comté, Pecorino met truffel, Adriaen Brouwer, Zandmanneke)*

## Starters

Crispy salade - bio geitenkaas "Volle Maan" - peer - walnoten (kan ook met spekjes)	€17,00
Schotse zalm "home smoked" - mierikswortel - toast	€21,00
Carpaccio van rund "Blonde Aquitaine" - porcini olie - rucola	€18,00
Pomme "Moscovite" - zure room - rode ui - 25g kaviaar	€69,00
½ Kreeft uit de oven (per 2 pers)	€29,00/pp

## Veggie

Oosterse salade - Berloumi	€21,00
Kamutpasta - gegrilde groenten - pesto basilic - vers gemalen Pecorino	€23,00
Crispy salade - bio geitenkaas "Volle maan" - peer - walnoten	€22,00

## Fish

Paling – groene kruidensaus – frietjes	€35,00
Vis van de dag – puree of frietjes – warme groentjes	€25,00
Gebakken zeetong cat.1 – puree of frietjes – salade	€34,00
Gebakken zeetong cat.1 – warme groentjes (koolhydraatarm)	€34,00
1/1 Kreeft uit de oven	€52,00

## Meat uit de Josper grill

*Onze Spaanse Josper grill op houtskool is een gesloten grill op hoge temperatuur. Deze bakwijze zorgt voor een unieke smaak, bovendien blijven de gerechten heerlijk sappig!*

Lamsspies – tian zuiderse groenten	€24,00
bio Côte à l'os "Blonde Aquitaine" (2p) – salade - frietjes – sauzen°	€29,00/pp
Côte à l'os Premium&Aged - Australisch grasgevoerd – salade – frietjes – sauzen°	€49,00
Irish Rib-eye "Black Agnus" – salade - frietjes – sauzen°	€32,00
Filet pur "Holstein" – salade – frietjes – sauzen°	€34,00

° béarnaise of champignonsaus

## One pot wonders

Goulash PörKölt – frietjes	€24,00
Gehaktballetjes - verse tomaat – frietjes	€19,00
Biokip – tikka masala – half volkoren rijst	€23,00

## Sweets

Limoensorbet – vodka	€9,00
Gekaramelliseerde ananas – kokosijs – rhum	€9,00
La Dame Blanche – vanilleijs – warme chocoladesaus	€9,00
Chocolademousse – Engelse saus – framboos	€9,00
Sabayon – rode vruchten – vanilleijs	€11,00
Franse kaasplank "kaasmeester Callebaut"	€17,00

*(Mothais sur feuille, Camembert, Livarot du Bethelin, Tomme)*

## Juniors

Gehaktballetjes – verse tomaat – puree of frietjes	€9,00
Biefstukje – frietjes – sausje	€12,00
Vis van de dag – groentepuree	€11,00
Ijs – vanille/chocolade – 1 of 2 bolletjes	€3,00/€5,00