

## HEALTHY & DELICIOUS

- ✓ Superfood salade: quinoa maki rolls, avocado, broccoli, gezouten amandelen, geroosterde pompoenpitten, hennepzaad, granaatappel  
*Salade "superfood": maki au quinoa, avocat, brocoli, amandes salées, pépins de potiron grillés, graines de chanvre cultivé, grenade*
- ✓ Carpaccio van vijg, gekruimelde feta, pijnboompitten, olijfolie, basilicum, rucola, vintage balsamicovinaigrette  
*Carpaccio de figue, feta émietée, pignons de pin, huile d'olive, basilic, roquette, vinaigrette au vinaigre balsamique "vintage"*
- ✓ Courgette/halloumi patties, fris slaatje met quinoa, dip van zure room en limoen  
*"Patties" de courgette/halloumi, salade fraîche au quinoa, crème épaisse au citron vert*

## STARTERS

- Gemarineerde en gerookte makreel, slaatje van venkel, dille, radijs, komkommer, avocado, citroentijmolie  
*Maquereau mariné et fumé, salade de fenouil, aneth, radis, concombre, avocat, huile et thym au citron*
- Vitello tonnato  
*Vitello tonnato*
- Krokant gebakken kalfszwezerik, gekarameliseerd witloof, sausje van ganzenlever  
*Ris de veau croustillant, chicon caramélisé, sauce au foie d'oie*
- ✓ Huisgemaakte kroketjes van parmezaan  
*Fondues au parmesan "maison"*
- Huisgemaakte garnaalkroketter  
*Croquettes aux crevettes "maison"*

## SALADS

- Thai beef, Oosters slaatje met soja, paprika, edamame, mango, geroosterde pinda's, koriander  
*Thai beef, salade orientale au soja, poivron, edamame, mangue, cacahuètes grillées, coriandre*
- ✓ Huisgemaakte falafel tots, gemengde salade met gegrilde sweetbite, gemarineerde kikkererwten, fijne groene boontjes, taboulé, houmous, Ras el Hanout/curryvinaigrette  
*Fallafels "maison", salade mixte, poivron "sweetbite" grillé, pois chiches marinés, haricots verts fins, taboulé, houmous, vinaigrette Ras el Hanout/curry*
- Tomaat & garnaal: carpaccio van "cœur de boeuf", tomatenvariëteiten, Oostendse grijze garnalen, slahart, peterselie-olie en cocktailsaus  
*Tomate & crevettes: carpaccio de cœur de boeuf, variétés de tomates, crevettes grises ostendaises, cœur de laitue, huile de persil et sauce cocktail*
- Tandoori kipreepjes, krokante sla, appel, komkommer, geroosterde sesam, pittige dressing van yoghurt en gember  
*Lanières de poulet au tandoori, salade croquante, pomme, concombre, sésame grillé, assaisonnement relevé au yaourt et gingembre*

## FRESH PASTA e BASTA!

- ✓ Speltravioli met ratatouille, tapenade van aubergine en zwarte olijf, crème van gele courgette, lauwwarme tomatenvinaigrette  
*Ravioli d'épeautre, ratatouille, tapenade d'aubergine et olives noires, crème de courgette jaune, vinaigrette tiède aux tomates*
- ✓ Open lasagne met seizoensgroenten, saus van basilicum  
*Lasagne ouverte, légumes de saison, sauce au basilic*

## MAIN COURSES

- Filet mignon "Belgisch witblauw", gemend slaatje  
Groene peperroom / béarnaise / kruidenboter  
Filet mignon "blanc bleu belge", salade mixte  
Sauce au poivre vert / béarnaise / beurre maître d'hôtel
- Filet van 100% Duroc varken met pistachecrumble, jonge groentjes, oven geroosterde aardappeltjes  
*Filet de porc 100% Duroc, crumble de pistache, légumes printaniers, pommes de terre rôties au four*
- Mager stoofvlees bereid met bruine Leffe, witloofslaatje  
*Viande en daube à la Leffe brune, salade de chicon*
- Steak tartaar "Belgisch witblauw", gemengd slaatje  
*Tartare de boeuf blanc bleu belge, salade mixte*
- Gebakken zalmfilet met kruidenkorst, groene groentjes, olijfoliepuree met kappers  
*Filet de saumon poêlé, croûte d'herbes fraîches, légumes verts, purée à l'huile d'olives et câpres*

## SWEETS

- Brownie & Blondie  
Chocolade & hazelnoot brownie, karamel & abrikoos blondie, gezouten karamel, vanille-ijs  
*Brownie de chocolat aux noisettes, blondie au caramel & abricot, caramel salé, glace à la vanille*
- Blueberry cheesecake  
Cheesecake met witte chocolade en blauwe bosbessen  
*Cheesecake au chocolat blanc et myrtilles*
- Fresh melon & strawberry  
Tartaar van meloen, aardbei, krokante selder, gember, pepermint  
*Tartare de melon, fraise, céleri croustillant, gingembre, menthe poivrée*
- Crème brûlée  
*Crème brûlée*
- Dessert "deSingel"  
Brownie, tartaar meloen & aardbei, crème brûlée  
*Brownie, tartare de melon & fraise, crème brûlée*

✓ veggie ✓ vegan