

## Voorgerechten

---

<i>Kaaskroketjes</i>	14,00
<i>Scampi witloof – Zwarte Woud ham</i>	16,00
<i>Wintersoepje van de week</i>	7,00
<i>Carpaccio van Secreto nr 7</i>	19,00
<i>Italiaans – Spaanse charcuterie plank vanaf 2 pers</i>	p pers. 17,40
<i>Tapa Ibericoham – pan con tomate – olijven</i>	18,20

## Hoofdgerechten

---

### Vleesgerechten

<i>Jr steak 170 gr. met saus naar keuze</i>	20,00
<i>Steak 250 gr. met saus naar keuze</i>	25,50
<i>Jr Filet pure 170 gr. met saus naar keuze</i>	23,80
<i>Filet pure 250 gr. met saus naar keuze</i>	35,00

*Onze sauzen :*

*groene peperroom – provençale – gebakken champignons – champignonroom – béarnaise*

*Onze bakwijze : bleu – saignant – à point – bien cuit*

<i>Hertenfilet met wildgarnituur</i>	34,00
--------------------------------------	-------

### Visgerechten

<i>Kabeljauw met witloof en Zwarte Woud ham</i>	24,50
<i>Gebakken grietfilet met wintergroentjes en sausje van bisque</i>	28,50
<i>Scampi met witloof en Zwarte Woud ham</i>	26,00

*Vanaf 6 personen,*

*Maximum 4 verschillende gerechten per gang.*

## *Winter Menu*

---

*Trio van voorgerechtjes :*

*Wintersoepje / Scampi met witloof Zwarte Woud ham /Iberico ham pan con tomate*

*&*

*Filet pure 170gr. met wintergroentjes uit de oven en truffelsaus*

*Of*

*Grietfilet met wintergroentjes en sausje van bisque*

*Of*

*Hertfilet met wildgarnituur (suppl. 7€)*

*&*

*Chocolade moelleux*

*Of*

*Kaasbordje van de chef*

*€ 47,50 per pers.*

*Menu enkel per tafel*



## *Desserten*

---

<i>Coupe Colonel</i>	8,00
<i>Crème brûlée</i>	8,00
<i>Appeltaartje met ijs</i>	8,00
<i>Selectie van kaasjes uitgekozen door de chef</i>	12,00
<i>Chocolade moelleux</i>	10,20
<i>Koffie Faubourg</i>	8,40

## *Ijsroom*

---

<i>Coupe vanille</i>	7,00
<i>Dame blanche</i>	8,20
<i>Coupe advocaat</i>	8,30
<i>Supplement slagroom</i>	2,00