

VLEESGERECHTEN

“BELGISCH WIT-BLAUW”

Gegrilde steak met slaatje & verse frietjes <i>(min. 250gr)</i>	€ 26,00
Reuzenbrochette met slaatje & verse frietjes <i>(min. 300gr)</i>	€ 32,00
Côte à l’os met slaatje & verse frietjes <i>(min. 1200gr. enkel per 2 personen)</i>	pp. € 36,00
Rundscarpaccio	€ 26,50
Gegrilde kipfilet met slaatje & verse frietjes	€ 22,00
Varkensribbetjes met <i>‘patat in de pel’</i>	€ 25,00
Lamskroontje met portosaus & gratin	€ 36,00

HUISGEMAAKTE SAUZEN

Hofmeesterboter	€ 2,00
Champignonsaus	€ 2,50
Pepersaus	€ 2,50
Currysaus	€ 2,50
Provençaalse	€ 3,50
Béarnaise	€ 3,50

BAKWIJZE

BLEU CHAUD; aan beide kanten dichtgeschroeid - heel rauw
SAIGNANT; aan beide kanten gebakken - bloederig
A POINT; verder gebakken dan saignant - rosé van kleur geen bloed
BIEN CUIT; volledig doorbakken - geen bloed