

Le III^{ème} Acte

RESTAURANT

Les Entrées Froides • Cold Starters • Koude Voorgerechten

Les Huîtres St-Vaast de Normandie (en saison)	6 pieces /stukken	12,00 €
St Vaast oysters from Normandy • St Vaast Oesters uit Normandië	8 pieces /stukken	16,00 €
	12 pieces /stukken	22,00 €
Le carpaccio de bœuf "Troisième Acte"		18,00 €
(carpaccio de truffe noire, huile de truffe, foie gras de canard, roquette, parmesan)		
Beef carpaccio 3th Acte way (truffle carpaccio, truffle oil, duck foie gras, roquette salad and parmesan)		
Carpaccio van rund 3rd Acte (met truffelcarpaccio, truffelolie, eende foie gras, roquette en parmezaan)		
La trilogie de thon rouge "Senteurs d'Asie"		17,50 €
(carpaccio, tartare, sashimi)		
Trio of red tuna asian way • Trio van rode tonijn "Aziatische aroma's"		
Le carpaccio de saumon fumé "artisanal"		18,00 €
Smoked Salmon carpaccio "handwork" • Gerookte zalmcarpaccio "artisaanaal"		
Le foie gras de canard maison et sa confiture de figes fraîches		18,00 €
Home made foie gras with its figs jam • Foie gras van eend "van het huis" en zijn confituur van verse vijgen		

Les Entrées Chaudes • Hot Starters • Warme Voorgerechten

Les croquettes aux crevettes grises		14,00 €
North Sea shrimps croquettes • Garnaalkroketten		
Les fondus au parmesan		12,50 €
Parmesan croquettes • Parmezaan kaaskroket		
Les croquettes aux truffes et parmesan		14,00 €
Truffles Croquettes and parmesan • Truffel en parmezaan kroketten		
La trilogie de croquettes Maison (crevettes, fondus parmesan, truffes)		14,00 €
Home made trio croquettes (North sea shrimps, parmesan and truffles)		
Trio "van het huis" garnaalkroketten, parmezaan en truffel		
La cassolette royale sauce à l'ail ou sauce diable (scampis, Saint-Jacques, gambas, calamars)		16,50 €
Royal cassolette with garlic sauce or spicy sauce (scampis, scallops, gambas and squid)		
Royaal vispannetje met looksaus of duivelse saus (scampis, St Jacobsvruchten, gambas en calamares)		

Les Salades • Salads • Verse Sla

La César (poulet rôti, parmesan, crudités, anchois, croûtons)	16,50 €
(roasted chicken, parmesan, green salad, anchovies and croutons)	
(gegrilde kip, rauwkost, kapjes en ansjovis)	
La Folle (huîtres, crevettes grises, foie gras, saumon fumé, seranno, scampis)	18,00 €
(oysters, North sea shrimps, foie gras, smoked salmon and shrimps)	
(oesters, grijze garnalen, foie gras, gerookte zalm en scampis)	
Senteurs du Sud (tartare de tomates, canneloni de Serrano et mascarpone, mozzarella bufala, roquette, parmesan et caramel balsamique, poulet grillé)	18,50 €
(tartar of fresh tomatoes, Serrano ham and mascarpone, mozzarella bufala, roquette salad, parmesan, caramel balsamic vinegar and roasted chicken)	
(tartaar van tomaten, Serrano ham en mascarpone, buffel mozzarella, roquette, parmezaan en gekarameliseerde balsamico, gegrilde kip)	

Les Pâtes Fraîches • Fresh Pasta • Verse Pasta's

Les tagliolini sauce truffe et sa poêlée de Saint-Jacques, scampis et gambas	22,00 €
Tagliolini with truffle sauce, fried scallops, shrimps and gambas	
Tagliolini met truffelsaus, pannetje van St Jacobsvruchten, scampis en gambas	
Le Wok de penes sautées aux légumes, scampis et poulet façon Thaï	22,50 €
Fried penes Wok with thaï vegetables, shrimps and chicken	
Wok van gesauteerde penne met Thaise groenten, scampis en kip	
La marmite de San Remo (pâtes, moules, palourdes, crevettes, scampis, Saint-Jacques, calamars)	24,00 €
San Remo pot (pasta, mussels, clams, shrimps, scallops, squids)	
Vispannetje van San Remo (pasta, mosselen, kokkels, garnalen, St Jacobsvruchten, calamares)	