



OUVERT 7J/7 – DEJEUNER ET DINER

www.espritdesel.be

Nos huîtres / Onze oesters / Our oysters

Les Creuses / Holle / Cupped	3	6	12
Spéciales de Claire « Laugier » N°3 Bretagne	9,00	17,00	33,00
Les Plates / Platte / Flat			
Plates de Zeelande 4/0	13,00	25,00	49,00
Le Plateau « Prestige » ,			52,00
9 Spéciales de Claire « Laugier » et 6 Plates de Zeelande, crevettes grises, saumon fumé			

Nos suggestions / Onze Suggesties / Our Suggestions

En entrée,

Le duo de terrines de gibier et sa garniture de saison	17,00
Duo van wildterrine met seizoensgarnituur / Duo of game pâté with a seasonal garnish	
Le saumon frais mariné au dyll, sauce Vincent	17,00
Gemarineerde verse zalm met dille, Vincentsaus / Fresh salmon marinated with dill, sauce Vincent	
Le bouillon de châtaignes au fenouil / Kastanjebouillon met venkel / Chestnut and fennel soup	16,00
La salade de lentilles, raisins frais et magret de canard	18,00
Salade met linzen, verse druiven en eendenfilet / Lentil, fresh grape and duck breast salad	

En plat,

Le stoemp du jour, lard et saucisse	19,00
Stoemp van de dag, spek en worst / Mash of the day, bacon and sausage	
Le râble de lièvre sauce Arlequin, Garniture de saison p/p	32,00
Hazenrug Arlequin met seizoensgarnituur p/p / Saddle of hare with sauce Arlequin, seasonal garnish p/p	
La cuisse de Lièvre « Grand-Mère » Pommes purée	21,00
Hazenbout op grootmoeders wijze met puree / 'Grand-Mère' leg of hare, potato purée	
Le filet de Bar poêlé, sauce vierge et purée aux petits pois	22,00
Gebakken zeebaarsfilet met sauce vierge en erwtenpuree	
Pan-fried sea bass fillet, sauce vierge and pea purée	
Le magret de canard à la pomme, poêlée de pommes de terre aux choux	22,00
Eendenfilet met appeltjes, gebakken aardappelen met kool	
Duck breast with apples, sautéed potatoes with cabbage	
Dorade royale poêlée entière, chicons à la bière blanche	27,00
Goudbrasem op zijn geheel gebakken, witloof met witbier	
Whole pan-fried gilthead bream, endive with white beer	

Nos salades,

Salade Périgourdine (foie gras d'oie, magret fumé, confit de canard)	27,00
Périgorsalade (ganzenlever, gerookte eendenborst, gekonfijte eend)	
Périgord salad (goose liver, smoked duck breast, duck confit)	
Salade de la Mer du Nord (saumon fumé, saumon frais et crevettes grises)	23,00
Noordzeesalade (gerookte zalm, verse zalm en grijze garnalen)	
North Sea salad (smoked salmon, fresh salmon and grey shrimps)	
Salade de volaille au curry, pommes et raisins secs	17,00
Salade van kip met curry (appels, gedroogde, druiven) / Chicken curry salad	
Salade Niçoise (thon, anchois, poivrons) / (tonijn, ansjovis, paprika) / (tuna, anchovies, olives, peppers)	18,00

Tous les allergènes peuvent être présents, n'hésitez pas à nous prévenir avant la prise de la commande

Des variations étant possibles, renseignez vous régulièrement.

De gerechten bevatten mogelijk allergenen. Aarzel niet van ons vóór uw bestelling op de hoogte te brengen van allergieën.
variëaties zijn mogelijk, informeer u regelmatig.

All allergens may be present. Please don't hesitate to inform us before placing your order.

There are sometimes variations so please check regularly.