

## ***Le Castor Fou...***

### ***L'heure de l'apéro - Bij het aperitief***

12h00 - 14h00 FINGERFOOD 18h00 - 20h00

*Mix de mini croquettes de fromage et de crevettes €10,00*  
*Mix van mini kaas en garnaalkroketjes*

*'Tempura' de poulet €10,00*  
*'Tempura' van kip*

*Gyoza de porc €10,00*  
*Gyoza met varkensvlees*

*Crevettes 'Nobashi' croquantes €10,00*  
*Krokante 'Nobashi' garnalen*

*Croquettes de viande €10,00*  
*Bitterballen*

### ***Entrées - Voorgerechten***

*Potage de légumes frais de saison €8*  
*Soepje van seizoensgroenten*

*Croquettes de crevettes grises €18*  
*Grijze garnaalkroketten*

*Fondus au Parmesan €16*  
*Kaaskroketten*

*Duo de croquettes €17*  
*Duo van kroketten*

*Cassolette de scampis aux petits légumes, crème d'ail doux €22*  
*Stoofpotje van scampi met fijne groentjes, room van zachte look*

*Terrine de gibier, confit d'oignons au cassis, salade d'hiver et toast €19*  
*Wildpastei met gekonfijte ui geparfumeerd met cassis en toast*

## ***Salade – Slaatje***

*Salade de chicons et pommes, caille et foie gras de canard poêlé,  
vinaigrette aux framboises*

*Slaatje van witlof en appel, kwartel en gebakken eendenlever,  
vinaigrette van frambozen*

**€22,00**

## ***Pâtes – Pastas***

*Spaghetti Bolognese* €18

## ***Plats principaux poisson et viande – Vis- en vleeshoofdgerechten***

*Filet de bœuf poêlé, sauce champignons ou poivre vert flambée à la crème* €36  
*Gebakken ossenhaas, champignons- of groene peperroomsaus*

*Suprême de poularde rôti au four, sauce chasseur et garniture d'hiver* €26  
*In de oven gebraden "suprême" van kip, jagerssaus en wintergarnituur*

*Pavé de cabillaud cuit au beurre, stoemp aux poireaux et lard confit maison* €28  
*"Pavé" van kabeljauw in boter gebakken, preistoemp en huisgekonfijt spek*

## ***Plats de gibier – Wildgerechten***

*Filet de biche Gand-Veneur, poire au vin et aux airelles, beignets de pommes de terre*  
*Hindefilet Grand-Veneur, peertje in rode wijn met veenbessen, aardappelbeignets*  
**€32**

*Suprême de faisán Brabançonne, pommes rissolées*  
*"Suprême" van fazant op Brabantse wijze, gebakken aardappeltjes*  
**€28**

*Civet de marcassin mijoté à la bière Trappiste de Rochefort, pommes caramélisée*  
*Stoverij van everzwijn met Trappistenbier van Rochefort en gekarameliseerde  
appeltjes*  
**€25**

*Filet de lièvre poêlé, sauce moutarde à l'ancienne, garniture d'hiver*  
*Gebakken hazefilet, graanmosterdsaus, winterse garnituur*  
**€33**

## ***Pour nos enfants (-11ans) - Voor onze kleintjes (-11 jaar)***

***Spaghetti Bolognaise €12***

***Steak frites, ketchup & mayo €14***

***Steak frietjes, ketchup & mayo***

***Tempura de poulet, frites €13***

***Tempura van kip, frietjes***

## ***Délices sucrés - Zoete heerlijkheden***

***Ananas caramélisé, son sorbet et crème d'anglaise €9,00***

***Gekarameliseerde ananas, ananas sorbet en Engelse room***

***Croustillant aux pommes, glace vanille maison et crème chantilly €8,00***

***Krokant appeltaartje, huisbereid vanille roomijs en chantilly room***

***Dame Blanche et son chocolat chaud €13,00***

***Dame Blanche met warme chocoladesaus***

***Coupe enfant et condiments €8,00***

***Kinderijs met garnituren***

Alle vragen betreffende allergenen kunnen aan onze medewerkers gesteld worden.  
Vermits wij met dagverse producten werken kan de samenstelling van de gerechten wijzigen.

Toutes les questions concernant les allergènes peuvent être posées à nos collaborateurs.  
Comme nous travaillons avec des produits frais, la composition et les ingrédients des plats peuvent changer.