

Voorgerechten

**Onze garnaal kroketten op een tartaar van tomaten,
Puntjes mayonaisse van rivierkreeftjes**

22 €

**Onze kroketten van Orvalkaas, gesnipperde andijvie, gekonfijte peertjes
en luikse stroop met noten**

18 €

Huisgemaakte terrine van eendenlever, gekonfijte uitjes en brioche brood

22 €

Onze eigen gerookte zalm, klassieke garnituren en ricotta crème

20 €

**Tonijn tataki stijl salade Niçoise,
Gebakken paprika's, ansjovis, kwartelei, extra fijn en olijven**

26 €

**Vitello Truffato, kalfsfilet gegaard op lage temperatuur,
Gekonfijte ganzenlever, mascarpone met truffel en aromatische olijfolie en zomertruffels**

26 €

**Nems van sardientjes met kruiden en groentetapenade,
Rucola, Andalusische gazpacho en zwarte olijfpoeder**

24 €

Ons homarium Baby kreeft

Kreeft van « 350 gr »

Koud

Kreeft « belle vue », koude emulsie 28 €

Salade folle van kreeft en huisgemaakte eendenlever 32 €

Warm

Gebraden kreeft Blanke boter met kruiden en tartufata spaghetti 35 €

Hoofdgerechten

Huisgemaakte Filet américain

20 €

Rundstartaar Italiaanse stijl,
Gedroogde tomaten, olijven, parmigiano, roquette en olijfolie

22 €

Gegrilde filet puur rund 250 gr « blanc bleu belge »

32 €

Côte à l'os rund 1 kg200 gegrild « blanc bleu belge » geserveerd voor twee personen

« 30 € per persoon »

Côte de veau Tomahawk « 350 gr » cuite basse T°,
Crème de morilles et champignons brun au vin jaune

32 €

« Ons vlees is vergezeld van salade en frietjes in rundervet gebakken »

Sauzen van het huis

Groene peper, béarnaise **4 €**

Room van morieljes en bruine paddestoelen met gele wijn **6 €**

Charme'S Burger, puur rundsvlees, Orvalkaas, gekonfijte uitjes,
Salade, garnituren en baconsaus

20 €

Mijn Charm's burger de lux « kalfszwezerikken »,
Rijke truffelsalade, pommes dauphine

38 €

Kalfszwezerik in een stoofpotje, room van morieljes en bruine paddestoelen in gele wijn
Mengeling van erwten en tuinbonen, pommes dauphine

38 €

Vis

Forel van viskwekerij « Gernelle » meunière of met amandelen

19 € Meunière 20 € met amandelen

Tomaat-garnaal zoals aan onze kust, frietjes

24 €

Paupiette van zeebaars met aubergines en gerookte zalm,
Nage met knaperige groenten, kleine slakjes en krielaardappelen

32 €

Menu Gourmand

**Tonijn tataki stijl salade Niçoise,
Gebakken paprika's, ansjovis, kwartelei, extra fijn en olijven**

Of

**Vitello Truffato, kalfsfilet gegaard op lage temperatuur,
Gekonfijte ganzenlever, mascarpone met truffel en aromatische olijfolie en zomertruffels**

Of

**Nems van sardientjes met kruiden en groentetapenade,
Rucola, Andalusische gazpacho en zwarte olijfpoeder**

**Paupiette van zeebaars met aubergines en gerookte zalm,
Nage met knaperige groenten, kleine slakjes en krielaardappelen**

Of

**Filet mignon van een biggetje gegaard op lage temperatuur "Rossini" stijl,
Ganzenlever escalope, pasta met witte truffel, truffelsaus en geraspte zomertruffel**

Of

**Mijn Charm's burger de lux « kalfszwezerikken »,
Rijke truffelsalade, pommes dauphine**

**Jasmijnsoepje met vers fruit,
Ijs van amandelmelk**

Of

**Krokante quenelle van chocolademousse,
Crème anglaise, coulis van rood fruit, seizoensfruit en Breton zandkoek**

48 euro voorgerecht – hoofdgerecht en dessert

Kaasbord uit regio en elders

Als vervanging voor uw dessert 5 euro of als supplement van uw dessert 10 euro

**Geen enkele wijziging is mogelijk in de menu
Gelieve ons te verwittigen van eventuele allergieën**

**Menu
Bib Gourmand**

**Rundscarpaccio, gekonfijte ganzenlever, zomertruffel, ,
mascarpone met truffel en aromatische olijfolie**

**Paupiette van zeebaars met aubergines en gerookte zalm,
Nage met knaperige groenten, kleine slakjes en krielaardappelen**

**Buchette van vanille marscapone, aardbeien compote – Atsina cress,
Rood fruit van het seizoen**

39 euro voorgerecht – hoofdgerecht en dessert

Kaasbord uit regio en elders

Als vervanging voor uw dessert 5 euro of als supplement van uw dessert 10 euro

**Geen enkele wijziging is mogelijk in de menu
Gelieve ons te verwittigen van eventuele allergieën**