

# CHARCUTERIE

ROSETTE DE LYON 10

*100 g*

MORTADELLA 10

*100 g*

JAMBON IBÉRIQUE 29

*100 g*

## ENTRÉES *À partager. Ou pas*

PISSALADIÈRE 'DE LIEVE' 12

*brioche, ansjovis, gekonfijte ui, kruidenmayonaise*

ESCARGOTS 19

*6 stuks, kruidenboter*

SAUMON GRAVLAX 12

*huisgepikkelde zalm, Granny Smith, mosterdzaad*

CROQUETTES IBÉRIQUES 15

*5 ambachtelijk bereide kroketjes*

TOMATE & STRACCIATELLA 23

*gekonfijte tomaat, stracciatella, bruschetta (v)*

VITELLO TONNATO 18

*flinterdun kalfsvlees, rucola, kappertjes*

CARPACCIO DE THON 28

*blauwvintonijn, olijfolie, citrusdressing*

RILETTE 15

*ganzenrilette, ambachtelijk bereid, bruschetta*

DIP RICOTTA 14

*ricottadip, olijven, kappertjes, focaccia (v)*

## PLATS *\*N'oubliez pas les accompagnements.*

MELANZANE 24

*aubergine, huisbereide tomatensaus, parmezaan (v)*

TARTARE MINUTE 24

*à la minute bereide rundstartaar\**

FILET DE BAR 32

*polenta, sauce vierge, chorizo\**

BAVETTE (2 p.) 69

*om te delen, saus naar keuze: béarnaise of peperroom\**

FILET PUR 39

*saus naar keuze: béarnaise of peperroom\**

## PÂTES

PACCHERI À LA TOMATE 25

*huisbereide tomatensaus, parmezaan (v)*

RAVIOLI BURRATA 29

*broccolini, limoen, salieboter (v)*

## SALADES

### CÉSAR 26

*salade, gegrilde kip, caesarvinaigrette*

### NIÇOISE 27

*gegrilde tonijn, boontjes, patatas 'De Lieve'*

## ACCOMPAGNEMENTS

### SALADE 5

*seizoenssalade, huisgemaakte vinaigrette*

### HARICOTS VERTS 6

*knaппerige boontjes, sjalot*

### FRITES 5

*verse, huisgesneden frieten*

### PURÉE 6

*klassieke puree, zoals het hoort*

### PATATAS 'DE LIEVE' 6

*millefeuille van aardappel, huisgemaakt*

## DESSERTS

### AFFOGATO 10

*ambachtelijk vanille-ijs, espresso*

### TIRAMISU 17

*huisbereid, om te delen (2p)*

### LES PROFITEROLES 13

*4 stuks, ambachtelijk vanille-ijs, chocoladesaus*

### MOUSSE AU CHOCOLAT 12

*huisbereide chocolademousse*

### CRÈME BRÛLÉE 11

*huisgemaakt, à la minute gebrand*

### ESPRESSO MARTINI 14

*42 Below, espresso, Tia Maria Coffee Liqueur*

## SUGGESTIONS

*De chef werkt met wat het seizoen brengt.  
Vraag naar onze suggesties.*

## PLATS DU JOUR

*Elke dag tussen 12u en 14u30.  
Voor- en hoofdgerecht - 29,5*