

TERMINUS HET ZOMERT / LES PLATS D'ÉTÉ ZOMER 2023

HET ZOMERT / LES PLATS D'ÉTÉ 2023

DE ZEE / LA MER

Groene Papaja Salade / Salade de Papaye Verte	12
Tomate Crevettes	15
Ceviche van Wilde Zeebaars / de Bar Sauvage	16
Poki van Tonijn / de Thon – Guacomole – Jalapeño	14
Filet van/de Sardines	16
Zeespinpoten / Pinces d'Araignées	19
Wilde Zeebaars / Bar Sauvage	32
Wilde Grote Tarbot Gegrild / Gros Turbot Sauvage Grillé	45

MOSSELEN / MOULES

Mosselen – Zeemes – Kokkel / Moules – Couteaux – Coques «Sarda»	18
Mosselen in Witte Wijn / Moules au Vin Blanc	25
Mosselen in de Room / Moules à la Crème	25

CARNE

POPERINGSE HENNEPOT DE POPERINGHE 26

Bestaat uit de drie K's kip, kalf en konijn, in gelei van witte wijn, citroen en kruiden. Hennepot is een origineel zomers kermisgerecht, zo hoefde moeder geen eten klaar te maken...

Un peu comme le «potjesvleesch» mais ici de la volaille, du veau et du lapin en gelée acidulée au citron. Un plat estival de Poperinghe qui permettait à maman de faire la fête et pas la popote...

Huisgekweekte Hoevekip / Notre Volaille Fermière Plein Air élevé par nos soins [3/4p]	80
Simmental Lichtjes Gerijpt / Un Peu Maturé 2p	40 pp