



THE CENTURY ●  
lente'17

---

## *asperges*suggesties

## STARTERS & ASPERGES

Soep van Belgische Asperges	6,50
Asperges op Vlaamse Wijze — <i>Mimosa van Ei en geklaarde Boter</i> — <i>vegetarisch</i>	16,50
Risotto met Witte en Groene Asperges • Gepocheerd Ei • Mousseline — <i>vegetarisch</i>	17,50
Asperges • Gerookte Zalm • Mousseline • Sprietjes Bieslook	18,50

## VIS & ASPERGES

Asperges 2x Anders — <i>Vlaamse Wijze/Gerookte Zalm</i> • Gekookte Charlotte Aardappelen	19,50
Gebakken Zalm • Blanke Asperges • Mousseline • Gekookte Aardappelen	24,00
Kabeljauwhaasje • Asperges • Sausje met Avruga • Geplette Aardappel	25,00
Kort gegrilde Tonijn • Limoen • Asperges • Kruidenboter • Verse Spaghetti	28,50

## VLEES & ASPERGES

Gegrilde Hoevekip • Limoen • Asperges • Kruidenboter • Verse Spaghetti	19,50
Gegrilde Paillard van Kalf • Limoen • Asperges • Kruidenboter • Verse Spaghetti	26,50
Lamskroon • Rozemarijnsaus • Witte Asperges • Pommes Gratin	27,50



**VERS**  
*uit onze kreeftenbak*

---

## HALVE KREEFT

- halve kreeft enkel per 2 porties te bestellen.

	500gr	800gr
Belle Vue — <i>koud met Cocktailsaus en Salade</i>	20,00	27,00
Gegrild met Kruidenboter — <i>gewokte pasta</i>	20,00	27,00
à l'Armoricaïne — <i>warm met Kreeftensaus, fijne Groentjes &amp; Rijst</i>	20,00	27,00
Kreeft van de dag — <i>warme Kreeft op wijze van de Chef</i>	21,00	28,00

## GANSE KREEFT

Ganse Kreeft — <i>bereidingswijze naar keuze</i>	34,00	48,00
--	-------	-------

## OESTERS

	6 stuks	12 stuks
Natuur	12,00	22,00
Gegratineerd	14,00	24,00
Gegratineerd + Prosecco — <i>75cl</i>		45,00
Gegratineerd + Champagne 'Laurent Perrier' — <i>75cl</i>		75,00

---

THE CENTURY ●



Discover  
**10 LOCATIONS  
10 CONCEPTS**  
Play it here

Vraag bij het afrekenen uw betalingsbewijs.