

TAPAS

▼ Olijven - Peppadew - Brokkelkaas	€10
Versgesneden Truffelham	€15
Brioche met anjovis & Piment d'Espelette	€12
Vleeskroketjes met Dijonaise	€15
▼ Warme Geitenkaas met Honing, tijm & brood	€14
Oesters Toulouse met mousseline, bieslook & haringkaviaar	
3 stuks	€19
6 stuks	€38

VOORGERECHTEN / SHARING

▼ Soep van de dag met brood	€12
Vitello Tonnato	€24
Escargots de Bourgogne (6 st.)	€15
Gravad Lax, sjalot, venkel, tartaar	€22
Carpaccio van Holstein Truffelmayo, rivierkreeft & brokkelkaas	€26
▼ OttoLegni Style Salade (buffet)	€20
Sint-Jakobsschelp Bieslooksausje, grijze garnalen	€28
Garnaalkroketten (2 st.)	€24
Mosselkroketten met mosterdsaus (2 st.)	€26

HOOFDGERECHTEN

Vlees op de grill (± 250 gr.)	
Chateaubriand (Belgisch Wit-Blauw – Slagerij St. Pierre)	€35
Varkenskroon (Duke of Berkshire, België, Slagerij St. Pierre)	€35
Filet Mignon van Hert (Spanje)	€45
Rib-eye (Red White – Polen)	€42
Côte à l'os – 2 pers. 1000 gr. (Belgisch Wit-Blauw – Slagerij St. Pierre)	€80
Sauzen: peper, champignon, Choron, béarnaise, kruidenboter	
Vis op de grill (± 250 g – dagprijs, zie krijtbord)	
Dagelijks vers geleverd uit Blankenberge	
Zeeduivel	
Tonijn-steak	
Gamba à la Plancha	
Zalm op vel	
Sauzen: mousseline, béarnaise, Choron, verse tartaar	
Suppl. warme seizoensgroentjes	€2
Suppl. amandelkroketjes	€2

KLASSIEKERS

Vol-au-Vent €28

Balletjes in Tomatensaus €26

Stoofvlees €28

Vogelnestje €26

Garnaalkroketjes (3 st.) €32

Mosselkroketjes (3 st.) €34

Inclusief: saus, salade, frietjes /
puree / krieltjes

Suppl. warme seizoensgroentjes €2

Suppl. amandelkroketjes €2

v OttoLegni Style Salade €25

v Veggies lasagne €25

TOULOUSE MENU

Carpaccio van Holstein
of Vitello tonnato
of 6 escargots
of Garnaalkroket

-

Chateaubriand
met saus, frietjes en slaatje
of Vis op de grill

-

Crème brûlée of Citroensorbet

60

DESSERTS

Rijstpap met bruine suiker €10

Chocoladetaart €12
(Maldonzout / olijfolie)

Crème brûlée €12
(oranjebloesem / koffiecrumble)

Dame Blanche €14
(vanille-ijs, warme chocoladesaus)

Citroensorbet €12
(schuimwijn / braambes)