

FERMET

MENU

Toast zalm met Mechelse asperges
mousseline saus

Tartaar Black Angus
handgesneden - klassiek geprepareerd

Artisanale kroketjes
citroen - peterselie
kaas - garnaal - duo

Roggeveugel
kappertjes - citroen

Rib-eye van Belgisch kalf
peper of champignon of béarnaise & witloofsla

Mechelse asperges
hoeveboter - eitjes - peterselie

Eton Mess
framboos
of
Fermet koffie (+ 3 euro)
(French - Irish - Italian)

54 euro

voorgerechten

Oosterschelde creuses n°2

4 stks 19
6 stks 27
8 stks 36

Tartaar Black Angus

handgesneden 100gr
klassiek geprepareerd 22
'deluxe' St.Jacobsnoot 26

Artisanale kroketjes

citroen - peterselie (1 of 2 stks.)
kaas 13 / 18
garnaal 14.50 / 21
duo 20

Ganzenlever

duo - terrine & gebakken - kweepeer – brioche 27

St. Jacobsnoot

spinazie - witte wijn 25

Robespierre

filet pur - rucola - zontomaat - parmezaan - balsamico 24

'Slow' escargots de Bourgogne

6 stks - kruidenboter 18

Toast zalm

lang gesneden - mierikswortel 24
Mechelse asperges – mousseline saus 28

Scampi 'Fermet'

curry - appel - licht pikant 23

Mechelse asperges

Vlaamse wijze 22

Bouillabaisse

rijke vissoep - rouille 21

supplement bij voorgerechten:

verse frietjes & mayo / aardappelmousseline / verse kroketjes / peterselie patatjes / trofie pasta & citroenboter / glutenvrij broodje +4.5

visgerechten

Sliptongen 'meunière'

verse tartaar - little gem sla 34

Kabeljauw

groene asperges - spinazie - witte wijn 34

Roggeveugel

kappertjes - citroen 33

Scampi 'Fermet'

curry - appel - licht pikant 31

Fishburger

gepaneerde lekkerbek - verse tartaar - sla - tomaat 25

Bouillabaisse

rijke vissoep - rouille 32

inbegrepen bij visgerechten:

verse frietjes & mayo / aardappelmousseline / verse kroketjes / peterselie patatjes / trofie pasta & citroenboter

veggie

Baklava geitenkaas

witloofsla - peertjes - noten - framboos dressing 21 / 27

Halloumi

gegrild - spinazie - tomaat 25.50

Zuiderse groenten

trofie pasta - citroenboter 23.50

Mechelse asperges

Vlaamse wijze 32

vleesgerechten

Filet pur Black Angus

natuur - witloofsalade 36

peper - champignon - béarnaise saus +3

Filet pur 'rossini'

truffeljus - gebakken ganzenlever 42

Tartaar Black Angus

handgesneden 200gr

klassiek geprepareerd 29

'deluxe' extra St. Jacobsnoot 34

Robespierre

filet pur - rucola - zontomaat - parmezaan - balsamico 33

Rib-eye Black Belgisch kalf

natuur - witloofsla 34

peper - champignon - béarnaise saus +3

Varkenswangetjes

Fermet sterk blond bier - seizoensgroentjes 26

Black Angus burger

sla - tomaat - cheddar - rode ui - ketchup 25

Vol au vent suprême

'klassiek' - hoevekip - mousseline saus 27

'deluxe' - extra kalfszwezerik 34

kids

kibbeling 16

stoofvlees 17

vol-au-vent 18

filet pur 23

inbegrepen bij vleesgerechten & kids:

verse frietjes & mayo / aardappelmousseline / verse kroketjes / peterselie patatjes / trofie pasta & citroenboter

dessert

Panna cotta

framboos 10

Eton Mess

framboos 11

Dame blanche

vanilleijs - warme chocolade 11

Profiteroles

vanilleijs - warme chocolade 11

Crème brûlée 10

Moelleux au chocolat

vanille-ijs 11

'Colonel'

wodka - citroensorbet - verse munt 13

Café glacé

espresso 11

Tarte tatin

vanille-ijs 11

digestieven

Amaretto 11

Baileys 11

Cointreau 11

Grand Marnier 11

Limoncello 8

Cognac VSOP 14

Cognac XO 22

Calvados R. Groult 13

Sambuca 11

Grappa Nonino Moscato 11

Grappa Nonino Antica Cuvee 15

Jameson 11

Johnie Walker Red 11

Glenfiddich 12y 16

Oban 14y 19

Irish - French - Italian koffie 12.5