

VOORGERECHTEN

| | |
|--|--------------|
| Burrata tomaat basilicum bruchetta parmesan artisjok | 19.00 |
| Garnaalkroketje (1 2 3 stuks) 50% garnaal peterselie citroen | 14 22 29 |
| Wilde Gamba kruidenboter look tijm | 22.00 |
| Vitello tonnato gerookte paling brioche groene aioli | 21.00 |
| Stoofpotje Kreeft lentegroentjes verveine mousseline | 24.00 |
| Inkvis limoen piquillo Bouillabaise | 21.00 |
| Gerijpte rundscarpaccio olijf parmesaan | 19.00 |
| Secreto n°7 gerijpt en gedroogd Rubia Callega-rund uit Gallicië (80 gr) | 26.00 |

HOOFDGERECHTEN

| | |
|--|-------|
| Paling in 't groen * Signatuur gerecht Café d'O sinds 2016 | 35.00 |
| Gebakken paling tartaar * Signatuur gerecht Café d'O sinds 2016 | 37.00 |
| Zeetong Meunière beurre noisette * | 43.00 |
| Tarbot filet kreeftenbearnaise gegrilde groene asperge & bimi * | 46.00 |
| Pasta linguine vongole parmesan | 26.00 |
| Open ravioli zomergroenten jus wortel en dragon | 27.00 |
| Wilde Gamba kruidenboter look tijm fidua | 38.00 |
| Presa Iberico BBQ Cross and Blackwell * | 29.00 |
| Steak tartaar Piemontese Caesar salade * | 29.00 |
| Rundsfilet België wit-blauw bearnaise of peper tomaten variëteiten * | 38.00 |

* handgesneden frietjes , puree met hoeveboter of fidua pasta

NAGERECHTEN

| | |
|---|-------|
| Vanille ijs chocolade slagroom | 12.00 |
| Kers koude sabayon cocos | 12.00 |
| Café glacé Café d'O op eikenhout gebrande koffie vanille foam | 12.00 |
| Citroentaartje framboos ijs van mascarpone violet | 12.00 |
| Crème brûlée vanille Madagascar | 10.00 |
| Meloen granité verveine citroengras | 9.00 |
| Coupe colonel citrus sorbet Zubrowka vodka | 12.00 |

Gelieve per tafel max. 4 verschillende voor- en hoofdgerechten te kiezen

Allergieën, vegetarisch,... laat het ons weten, de chef houdt er graag rekening mee