

Aperitieven

Aperitief "sud et sol"	6,00
Madeira (Blandys)	
extra dry (sercial)	4,00
dry (verdelho)	4,00
medium (Bual)	4,20
sweet (Malmsey)	4,20
Rosso antico	4,00
Aperol "on the rocks"	4,00
Aperol vino bianco	5,00
Martini rosso/bianco	3,50
Campari "on the rocks"	4,50
Gancia	4,00
Campari orange/soda	7,00
Sherry medium/dry	4,00
Porto wit	
blanco de murça	4,00
reserva	6,00
Porto rood	
tawny	4,00
ruby	6,00
Pineau de charentes	4,00
Prosecco	6,00
Vodka orange	7,00
Passoa orange	7,00
Baccardi cola (reserva , carta blanca)	7,00
Pisang orange	7,00
Pernod	5,00
Ricard	5,00
Gin tonic/lemon	7,00
Picon au vin blanc	6,00
Kirr	6,00
Kirr royal	8,50
Champagne infini brut	8,00

Frisdranken

Cola/cola light	2,20
Fanta/sprite	2,20
Tonic/Gini	2,40
Canada dry	2,40
Ice tea	2,40
fruitsap orange, appel, ace pompelmoes	2,20
Tonisteiner citroen/orange	2,50

Waters

aqua panna	1l	8,00
	1/2l	4,40
aqua panna	1/4l	2,20
San pellegrino	1l	8,00
	1/4l	2,20
	1/2l	4,40
Bru bruus	1/2l	4,40
Bru plat	1/2l	4,40

Bieren

crystal	2,20
brugse witte	3,00
grimbergen	
blond/dubbel	3,50
tourtel	2,50

Non alcohol

Bitter rosso	3,00
Bitter Bianco	3,00
Crodino	3,00
Sugo di pera (perensap)	3,00
Sugo di pesca (perzikkensap)	3,00
Sugo di albicocce (abrikozensap)	3,00
Biancaneve (bitter wit/fruitsap)	4,00
Rosanja (bitter rood/fruitsap)	4,00
Gialletto (crodino/fruitsap)	4,00

Voor onze wijnen per glas kijk gerust op

de kaart van le verre de vin

waar u zelfs topwijnntjes per glas kan verkrijgen .

Herfstmenu

Bocconchino dello chef

Ravioli van truffel met een beurre blanc
van zalmeitjes

OF

Carpaccio van zalm met gefruite
oesterzwammen en een sherrydressing

Intermezzo van boschampionns

Everzwijn filet met spijkerzwammen in
een spiegel van barollo en balsamico

OF

Victoriabaars met een risotto van Shii-take afgelijnd
met rode paprika

Cassata Milanese
(driekleurenijs)

41.00 per persoon

16.00 aangepaste wijnen ,
waters en koffie

Keukenpietenmenu

Keuzemenu uit voor- en hoofdgerechten :

Bocconchino dello chef

Voorgerechten

**Fantasie van gerookte zalm,
witte kool en rode biet**

OF

**Carpaccio van gebraden kalfs met
gemarineerde spijkerzwammen**

Sorbet du jour

Hoofdgerechten

**Wilde eend met een quiche van
boschampionns en een sausje
van barolo**

OF

**Heilbot uit de oven bestreken met een
olijventapenade op een bedje van
rucola en kappertjesboter**

Dessert

Panna cotta met framboosjes

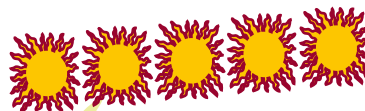
41.00 per persoon

16.00 aangepaste wijnen , wa-
ters en koffie

Pastamenu

Voorgerecht

Fazzoletto van everzwijn met notenroom



Hoofdgerechten

Mafalde met boschampionns, tomaat
en parma

Dessert

chocoladetaartje met vanille ijs

22.00 per persoon

16.00 aangepaste wijnen , wa-
ters en koffie

Menu Piemontese

**Ravioli truffel
of
Parma met meloen**

Crème brulée van ganzelever

38.00 per persoon

**Roodbaarsfilet op vel gebakken omringd
van in pastella gebakken herfstgroentjes
of**

**Everzwijnfilet met dooierzwammen
en polenta**

16.00 aangepaste wijnen ,
waters en koffie

Chocolato e cioccolato

Voorgerechten

Garnaalkroketjes	9.50
Kaaskroketjes	8.50
Rundscarpaccio "Sud et Sol"	13.00
Tapas mix van de dag (min.2p)	p.p. 10.00
Oesters creuse 6 st op ijs	11.00
Scampi diavola (pikante tomatensaus)	14.00
Scampi cr�ma e aglio (lookroom)	14.00
Calamarri fritti (inktvisringen)	9.50

Soepen

Getomateerde bonensoepje met scampi	7.00
Minestrone	6.00
Capucino van boschampignons en grijze garnalen	10.00

Maaltijdsalades

Salade "Sud et Sol" (zalm , scampi en reuzemosseltjes)	18.00
Insalata ai scampi e cipolina verde (scampi , bieslookdressing)	18.00
Insalata con calamari fritti	16.00
Salade met gebakken st jacobsvruchten en parmaham	19.00

Pasta's en risotto's

Pasta mista van de chef (lasagna , canneloni en ravioli noci)	19.00
Lasagna	12.00
Mafalde vegetarianna	12.00
Ravioli tartuffo e cr�ma	20.00
Fazzoletto met everzwijn boscaiola	19.00
Tagliatelle scampi	19.00
Penne met koningsbrood en kalfszwezerikken	21.00
Spaghetti bolognese	11.00
Penne arrabiata	10.00
Canneloni al ragu	13.00
Risotto scampi	19.00
Risotto boscaiola	16.00

Suggesties

Voorgerechten

Ganzelever twee maal anders	16.00
Sint jacobsvrucht in een crème van koningsbrood	14.00
Krokot van kalfszwezeriken met truffelmayonaise	14.00
Wildpasteitje met zijn confituur	12.00

Hoofdgerechten

Zeetong meunière (500gr)	dagprijs
Roodbaars op vel gebakken met saffraan en avruga-kaviaar	20.00
Barberie-eendebout opgevuld met foie gras en truffel gegaard op 70°C en een infusie van rozemarijn	20.00
Fazant met een stoofpotje van witte kool met venkelzaad en een demi glace van veenbessen	19,00
Gekorste everzwijnfilet op wijze van de chef	22.00

Hoofdgerechten

Visgerechten

Visschotel "Sud et Sol" (vissassortiment van de dag)	24.50
Kabeljauwmoot bestreken met een olijventapenade, rucola en een kappertjesboter	22,00
Scampi "Sud et Sol" (dillesausje en gourget)	19.00
Zeeduivel met een sausje van witte wijn , cognac en munt	25.00
1/2 kreeft (belle vue , americaine , dijonnaise)	30.00
1/1 kreeft (belle vue , americaine , dijonnaise)	50.00

Vlees

Lamscarée robespière (look-rozemarijn)	21.00
Scalopa boscaïola (boschampignons-kalfsjus)	19.00
Filet pur naar keuze (peper , gorgonzola , pizzaïola , champignons)	23.50
Entrecote naar keuze (peper , gorgonzola , pizzaïola , champignons)	19.00
Ossobuco	22.00

