

huisgemaakt

op houtskool gepofte bietjes met vlaszaad, gerookt broodkruim en munt	€ 8,00
kaaskroket 'brique de flandres' met sumac en foelie	€ 12,00
preskop van 'brasvar' varken met kruidentapenade.....	€ 12,00
escaveche van makreel met vierge	€ 10,00
croket van kalfszwezerik met sauce rémoulade	€ 16,00
goujonettes van pladijs met gedroogde lavas en sauce rémoulade	€ 9,00
rundstartaar 'txogitxu' puur.....	€ 14,00

onze terroirproducten

oesters uit de baai van saint vaast, natuur, schuim van eigen jus	€ 3/stuk
paletta 100% iberico bellota de jabugo pata negra 24/36 maanden	€ 19
chorizo gran reserva	€ 8,00
boudin blanc uit de mibrasa.....	€ 6,00

onze planken (enkel 's avonds)

charcuterieplank.....	€ 20,00
gust's plank (onze favoriete hapjes op een plank, per 2 personen)	€ 18,00 per pers

uit onze mibrasa grill

geroosterde bloemkool, gemarineerde sojabonen en zaden.....	€ 16,00
catch of the day uit onze noordzee op zijn geheel.....	dagprijs
kabeljauw, coulis van ingelegde tomaat en olijfolie.....	€ 20,00
haantje met cider van "maman lilly", seizoensgroente en aardappelen	€ 24,00
entrecôte galician txogitxu natuur (per 2 personen/30min bereidingstijd).€	34,00 pp
filet pur txogitxu poivre/béarnaise	€ 30,00

andere klassiekers

rundstartaar 'txogitxu' met bietjes en gepekeld rode ui.....	€ 18,00
stoof van varkenswang met liefmans gouden band en wostynmosterd.....	€ 20,00
parmentier van staart en wang van wagyu-beef met gedroogde pickles.....	€ 24,00
vol au vent van 100 dagenkip	€ 22,00

voor erbij

frietjes en mayonaise	€ 3,00
seizoens aardappel met tuinkruiden.....	€ 4,00
salade mille couleurs met vinaigrette.....	€ 4,00
geroosterde bloemkool uit de houtskooloven	€ 5,00
gust's seizoensratatouille	€ 6,00

dagschotel: soep en hoofdgerecht (enkel lunch)..... € 20,00

soep van de dag

als u enkel voor "kleine gust" kiest bedienen wij u graag aan de bar

indien u beperkt bent in tijd, laat het gerust weten dan houden wij er graag rekening mee.

baskische selectie entrecote en filet pur "txogitxu" gegrild in de houtskooloven mibrasa, leent zich moeilijk tot een keuze van bakwijze. We bereiden het met liefde en respect, op de beste manier.