

To share

Kroketjes van Iberico met sriracha mayo	17
Gepaneerde calamares met huisgemaakte tartaarsaus	16
Nachos, de Living	15
Mini kaaskroketjes	14
Tongreepjes met huisgemaakte tartaarsaus	20
Dimsum van krab met kreeftensaus	20
Gebakken St. Jacobsnootjes met Champagnesaus	22

Hoofdgerechten

Hoofdgerechten vlees

Lamssteak met jonge wortel, asperge & honing-tijmsaus	36
Tagliata "De Living" van rund met gemarineerde tomaten en parmezaanse kaas	33
Entrecôte "Beurre de Cologne" (± 350 gr.)	33
Filet Mignon (Belgisch witblauw), kropsla en saus naar keuze.	34
Varkenswangetjes op grootmoeders wijze met witloofsalade	31
Handgesneden tartaar van rund met kropsla en verse frietjes	31
Italiaans stoofpotje van kip	30



Hoofdgerechten vis (specialiteit van het huis)

Zeebarbeel uit de oven met blanke botersaus & gestoofde prei	32
Gegratineerd visserspotje van Noordzeevis	32
Tartaar van zalm met dille	30
Gegrilde chimichurri zalm met groentengarnituur (pikant)	32
Gebakken sliptongen à la meunière	36

Scampi

. De Living (getomateerde roomsaus)	29
. Diabolique	29
. Thaise curry & kokos	31
. Van de chef (look / boter)	29
. Zwarte pepersaus	29

Vraag ook naar onze suggesties

* Alle gerechten worden geserveerd met frietjes, kroketten, gebakken krieltjes of pasta.

* Sauzen: pepersaus, champignonsaus, béarnaise, roquefort saus (supplement 3€)

Nagerechten

Crème brûlée	11
Huisgemaakte Tiramisu	10
Coupe Dame Blanche (warme chocoladesaus - slagroom)	12
Coupe Brésilienne (caramelsaus - hazelnootjes - slagroom)	12
Coupe Colonel	12
Verse chocomousse	10

