



't WIT TOREKE
MENU GELDIG VAN 05/03 t.e.m. 16/04



Website



Facebook



Instagram

Info:

Wij zijn trots op onze ateliers waarin ons ruim aanbod, nog steeds artisaanaal bereid wordt. Dit brengt wel mee dat in onze eigen ateliers de grondstoffen en/of de eindproducten steeds kunnen bloot gesteld zijn aan 1 of meerdere van volgende allergenen (14) gluten bevattende granen, zoals tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut, ei, vis, schaalvruchten: pinda, noten, zoals amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten, aardnoten en producten op basis daarvan, soja, melk inclusief lactose, schaal schelpdieren en weekdieren, selderij, mosterd, sesamzaad, lupine, zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg So2. Stel de bediening in kennis van uw allergie. Ingrediënten kunnen verschillen naargelang dag aanvoer.
Graag één rekening per tafel.

BUBBELS

€ 9.00	Glas Cava Codorniu
€ 40.00	Cava, Codorniu, Raventos, Spanje
€ 9.00	Glas Rosé schuimwijn, Royal de Jarras brut
€ 40.00	Fles Rosé schuimwijn, Royal de Jarras brut
€ 13.00	Glas champagne Pommery, Frankrijk
€ 13.00	Glas huischampagne Thienot Brut, Frankrijk
€ 62.00	Fles champagne Pommery, Frankrijk
€ 62.00	Fles huischampagne Thienot Brut, Frankrijk

APÉRO

€ 8.00	Martini Wit/rood
€ 8.00	Sherry
€ 8.00	Porto Offley wit/rood
€ 8.00	Pineau Des Charentes
€ 8.50	Picon - witte wijn
€ 8.50	Campari puur
€ 9.00	Kirr/Royal
€ 9.50	Campari orange
€ 9.50	Aperol Spritz
€ 9.50	Ricard
€ 11.00	Mojito
€ 11.00	Power Tower (Gin, Champagne,...)
€ 12.00	Negroni

BIEREN OP FLES

€ 3.80	Kriek/Lindemans geuze
€ 4.00	Aarenberg (streekbier)
€ 4.90	Westmalle Tripple/Trappist
€ 4.90	Duvel
€ 4.90	Broeder Jacob Tripple (streekbier)
€ 4.90	Stanneman Silent Killer
€ 4.90	Kasteel Cuvée
€ 4.90	Averbode Tripel
€ 5.50	Blauwe Chimay
€ 5.50	Orval

BIEREN OP VAT

€ 3.60	Primus 0.25l.
€ 3.80	Primus 0.33 l.
€ 4.90	Primus 0.50 l.
€ 4.50	Averbode Extra 4.8%
€ 4.90	Erdinger weissbier 0.33l.
€ 4.90	Karmeliet 0.33 l.
€ 4.90	Gouden Carolus Wiskey infused
€ 4.90	Westmalle DUO

Eén tafel = één rekening = één betaling

Voor alcohol moet je 18 jaar zijn om deze te consumeren.
Voor bier en wijn moet je ouder dan 16 jaar zijn.
Wij respecteren deze wetgeving,
graag vragen we jullie om dit ook spontaan te doen.

GIN'S & TONICS

€ 11.50	Gordons Gin, Schweppes Tonic
€ 11.50	Bombay Sapphire Gin, Schweppes Tonic
€ 13.50	Hendricks's Gin, Fever-Tree Indian Tonic
€ 14.70	Copperhead Gin, Fever-Tree Mediterranean
€ 14.70	Gin "Aanrader" → Ocus, Wilderen → Topper
€ 14.70	Gin 6 Moments, Fever Tree Mediterranean

ALCOHOLVRIJ

€ 4.50	Cornet
€ 4.90	Kasteelbier Rouge 0%
€ 4.90	Erdinger
€ 4.90	Leffe 0%
€ 4.90	Stanneman Nada
€ 4.90	Triple Karmeliet
€ 4.90	Force Majeure Triple hop
€ 4.90	Na Dorst
€ 8.00	Hugo
€ 11.00	A Fish Called Wanda
€ 11.00	Virgin Spritz
€ 11.00	Virgin Mojito
€ 11.00	Passion Mule
€ 11.00	Moscow Mule Virgin
€ 11.00	Crazy red cheeks
€ 11.50	Gin 0.0%

WATERS EN FRISDRANK

€ 3.60	Chaudfontaine 0.25l. niet-/ bruisend
€ 3.80	Perrier
€ 6.00	Chaudfontaine 0.5l. licht-, niet-/ bruisend
€ 9.50	Chaudfontaine 1l. niet-/ bruisend
€ 3.60	Fanta
€ 3.60	Sprite
€ 3.60	Gini
€ 3.60	Coca-cola/Zero
€ 3.70	Fuze tea (mango/peche)
€ 3.80	Ice tea Lipton
€ 3.80	Appletizer
€ 3.70	Schweppes Tonic
€ 4.50	Fever-Tree Tonic Indian / Mediterranean / Elderflower
€ 4.50	Fever-Tree Clementine & kaneel / Rabarber & framboos
€ 3.70	Looza vruchtensappen: sinaas / pompelmoes / appel / appel-kers / ace / tomaat
€ 7.50	Vers geperst sinaasappelsap
€ 3.70	Tönissteiner 0.25 l: Vruchtenkorf / Naranja fit /Lemon ginger fit / Agrumes fit / Exotic fit



VOORGERECHTEN

- € 8.00 **Soepje van jonge wortelen, espuma**
green curry en gember
- € 12.50 **Kaaskroket** (1 stuk), krokante peterselie
- € 17.00 **Kaaskrocketten** (2 stuks), krokante peterselie
- € 17.00 **Garnaalkroket** (1 stuk), krokante peterselie
- € 23.00 **Garnaalkrocketten** (2 stuks), krokante peterselie
- € 19.00 **Geitenkaasje, slaatje, appeltjes, spek,**
honing, frambozenazijn, uiencompote
- € 19.00 **Broccolini kroketje, crème van tomaat**
en basilicum, parmezaan
- € 21.00 **Carpaccio van rund, basilicumolie,**
rucola, grana padana, kappertjes
- € 23.00 **Carpaccio van gepekeld alpenrund,**
reuze garnalen, mesclum, crème van
tomaat en basilicum
- € 21.50 **Noors gerookte zalm, toast, citroen,**
sjalot, peterselie, verse toast
- € 15.00 **Guillardeau n°3** (3 stuks), oesterbrood
- € 28.00 **Guillardeau n°3** (6 stuks), oesterbrood
- € 18.50 **Guillardeau oesters geglaceerd, 3 stuks**

- € 4.00 **Végé-lover: extra slaatje met dressing**



BABELHAPJES

- € 15.00 **Kaasballetjes** (8 st.)
- € 15.00 **Foccacia, 3 verschillende tapenades**
- € 16.00 **Kroketje van hoevekip met**
anjovisdressing (8 st.)
- € 32.00 **Hapjes plank voor genietters**
(ong. 20 knabbels 2 à 4 pers.)



LICHTE GERECHTJES

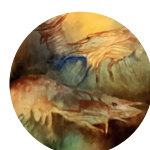
- € 26.00 **Geitenkaasje, slaatje, appeltjes, spek,**
honing, frambozenazijn, uiencompote
- € 28.00 **Carpaccio van rund, basilicumolie, rucola,**
grana padana, kappertjes
- € 29.00 **Groene thee noedels, wok groentjes,**
shiitake, soya-sprouts, groene asperges,
sesam wasabi dressing

*Deze gerechten worden geserveerd met brood,
aardappelbereiding naar keuze + € 4,00*



VISGERECHTEN

- € 30.50 **Fish & chips style, kabeljauw, slaatje van**
knolletjes en zee kraal, krokante laagjes
aardappel kruidenmayonaise
- € 32.00 **Bouillabaisse royal: kabeljauw, baarsje,**
rode poon, reuze garnaal, toast en rouille
- € 34.00 **Dorade op vel gebakken, erwtenmousseline,**
groene asperges, witte wijnsaus
- € 36.00 **Sliptongen, (2stuks 180 à 200gr.), kropsla,**
smaaktomaten, remoulade
- € 42.00 **Sliptongen, (3stuks 180 à 200gr.), kropsla,**
smaaktomaten, remoulade



KREEFT

te kiezen uit homarium:

Kreeft ± 600 gr. / 650gr. € 58.00

Kreeft belle vue, kropsla, tomaat met erwten,
ei, 2 koude sausjes

Kreeft "Duivels", roomsausje, tomaat,
basilicum, espelette

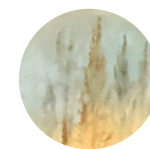
Thermidor, roomsausje, graanmosterd,
gegratineerd

aardappelbereiding naar keuze



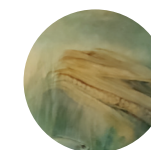
VLEESGERECHTEN

- € 23.50 **Vol-au-vent, vers bladerdeeggebakje,**
frietjes
- € 34.00 **Rosé gebakken boerderij eendje, ragout**
van seizoens-groentjes, krieltjes, kalfsjus
met Balsamico
- € 32.00 **Tournedos** (200gr.) "Ladysize"
- € 37.00 **Entrecôte** (350gr.)
- € 44.00 **Filet pur** (250gr.)
Geserveerd met oventomaatjes, groene
boontjes, gebrande sjalot
Keuze aan sausjes à volonté: pepersaus,
rozemarijnsausje, champignonroom,
roquefort of vers geklopte bearnaise. (suppl. € 2.00)
Keuze verse aardappelbereidingen à
volonté: friet, aardappelkroket, gestoomde
aardappeltjes of duchesse
- € 4.00 **Végé lover: extra schoteltje rauwkost**
of extra schoteltje warme groentjes



WAGYU

- € 31.00 **Stoverij van Wagyu**



HOTS

- € 4.60 **Maak je keuze uit ons uitgebreid gamma**
biologische thee en kruidenaftreksels
REVOLUTION
- € 4.60 **Warme chocolademelk**
- € 3.90 **Espresso Lungo**
- € 3.90 **Espresso Lungo deca**
- € 3.90 **Espresso / Espresso deca**
- € 4.60 **Doppio dubbele espresso**
- € 4.60 **Latte macchiato**
- € 4.60 **Cappuccino Italiaans**
- € 11.00 **Ierse - Franse - Italiaanse koffie**
- € 11.00 **Espresso Martini** (koude degestieft)
- € 12.50 **Verwenkoffie**
Mooi assortiment zoetjes



SWEETS

- € 10.00 **Crème brûlée**
- € 11.00 **Café glacé, Cook & Boon**
- € 11.00 **Vanille ijs, chocolade saus, room**
- € 12.00 **Sabayon donello lambrusco**
- € 11.00 **Normandische pannenkoek**
gekarameliseerd
- € 3.00 **extra flambage**
- € 2.00 **extra bolletje vanille ijs**
- € 12.00 **Appelcrumble, vanille ijs**
- € 12.00 **Glas dessertwijn Carpinus, tokaji aszú,**
Hongarije
- € 10.00 **Glas dessertwijn Tschida, Oostenrijk**
- € 12.50 **Chocolade moelleux, salsa exotische**
vruchten, vanille ijs
- € 12.00 **Blonde brownie krokant, cheesecake,**
citrusvruchten compote, abrikoosjes
- € 15.00 **Kaasplank met chutney en assortiment**
brood