



MENU GELDIG VAN 2/04 t.e.m. 30/04



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 daga anvoer.

Graag één rekening per tafel.

BUBBELS

- € 35.00 Cava, Codorniu, Raventos, Spanje
- € 7.50 Glas Cava
- € 11.50 Glas Champagne
- € 54.00 Champagne Wit Toreke, J.M. Gobillard & Fils, Frankrijk
- € 59.00 Pommery, Frankrijk

APÉRO

- € 7.00 Martini Wit/rood
- € 7.00 Sherry
- € 7.00 Porto Offley wit/rood
- € 7.00 Pineau Des Charentes
- € 7.50 Kirr/Royal
- € 7.50 Picon - witte wijn
- € 8.00 Campari puur
- € 9.00 Campari orange
- € 9.00 Aperol Spritz
- € 9.00 Ricard
- € 10.00 Mojito
- € 11.00 Gin Fizz
- € 11.00 Power Tower (Gin, Champagne,...)
- € 11.00 Negroni

BIEREN OP FLES

- € 3.50 Star blond n.a.
- € 3.50 Lindemans geuze
- € 3.50 Kriek
- € 3.70 Aarenberg (streekbier)
- € 4.70 Westmalle Tripple/Trappist
- € 4.70 Duvel
- € 4.70 Tongerlo Blond/Tongerlo Prior
- € 4.70 Broeder Jacob Blond (streekbier)
- € 4.70 Leffe 0.0 (alcoholvrij)
- € 4.70 Stanneman Silent Killer
- € 4.70 **Kasteel Cuvée**
- € 5.40 Chimay
- € 5.40 Orval

BIEREN OP VAT

- € 3.30 Primus 0.25l.
- € 3.50 Primus 0.33 l.
- € 4.70 Primus 0.50 l.
- € 4.50 Ypra 6% 0.33l.
- € 4.70 Karmeliet 0.33 l.
- € 4.70 Keizer Karel Goudblond 0.33 l.
- € 4.70 **Ommegang 0.33l.**
- € 5.00 Gouden Carolus Whiskey infused

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
- € 13.50 Noble Premium Lixir Indian Tonic
- € 13.50 Noble Royal Lixir Elderflower&lemon
- € 13.70 Bobby's Schiedam Dry Gin, Fever-Tree Indian tonic → Winterse Gin
- € 14.70 Copperhead Gin, Fever-Tree Mediterranean
- € 14.70 Gin "Aanrader" → Ocus, Wilderen → Topper

ALCOHOLVRIJ

- € 7.50 Hugo
- € 9.50 A Fish Called Wanda
- € 9.50 Virgin Mojito
- € 9.50 Passion Mule
- € 9.50 Moscow Mule Virgin
- € 11.00 Gin 0.0%

WATERS EN FRISDRANK

- € 3.10 Chaudfontaine 0.25l. niet-/ bruisend
- € 3.30 Perrier
- € 5.50 Chaudfontaine 0.5l. licht-, niet-/ bruisend
- € 9.50 Chaudfontaine 1l. niet-/ bruisend
- € 3.10 Fanta
- € 3.10 Sprite
- € 3.10 Gini
- € 3.10 Coca-cola/Zero
- € 3.20 Fuze tea (mango/peche)
- € 3.40 Ice tea Lipton
- € 3.40 Appletizer
- € 3.20 Schweppes Tonic
- € 4.20 Fever-Tree Indian Tonic
- € 4.20 Fever-Tree Mediterranean Tonic
- € 4.20 Fever-Tree Elderflower Tonic
- € 4.20 Fever-Tree Clementine & kaneel
- € 4.20 Fever-Tree Rabarber & Framboos
- € 3.20 Looza vruchtensappen: sinaas / pompelmoes / appel / appel-kers / ace / tomaat
- € 7.50 Vers geperst sinaasappelsap
- € 3.70 LEMONAID 33cl: Limoen/Passie / Bloedappelsien / Gember (Fair trade)



VOORGERECHTEN

- € 7.50 **Aspergeroomsoep met kervelroom**
- € 11.00 **Kaaskroket** (1 st.), gefruite peterselie citroen 🍃
- € 17.00 **Garnaalkroket** (80gr.), gefruite peterselie, citroen
- € 17.00 **Kaaskroketter** (2 st.), gefruite peterselie citroen 🍃
- € 17.00 **Kroketje van zweverik, asperges**
- € 18.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek, honing, frambozenazijn, uien konfijt
- € 18.50 **Carpaccio van rund**, rucola, olijfolie, parmezaan, kappertjes
- € 18.50 **3 oesters geglaceerd, asperges**
- € 19.00 **Mix van twee kroketjes**, garnaal en kaas
- € 19.50 **Tartaar van gerookte zalm, asperges**, zure room, kruidenpluksel
- € 14.00 **Bordje van 3 guillardeau oesters**
- € 26.00 **Bordje van 6 guillardeau oesters**
- € 4.00 **Végé-lover: extra slaatje met dressing** of extra schoteltje warme groentjes



BABELHAPJES

- € 12.00 **Kaasballetjes** (8 st.) 🍃
- € 28.00 **Hapjes schotel voor genieters**
(ong. 20 knabbels 2 à 4 pers.)



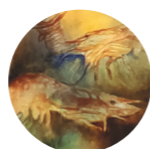
LICHTE GERECHTJES

- € 25.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek, honing, frambozenazijn, uien konfijt 🍃
- € 27.00 **Carpaccio van rund**, rucola, olijfolie, parmezaan, kappertjes
- € 27.00 **Ravioli met asperges, beurre blanc**, ragout van groene groentjes 🍃



VISGERECHTEN

- € 29.50 **Bouillabaisse royal**: kabeljauw, baarsje, rode poon, reuze garnaal, toast en rouille
- € 32.00 **Asperges, mousseline, gepocheerd ei**, gerookte zalm
- € 32.50 **Goudbrasem**, waterkerssausje, ragout van groene groentjes, gestoomde aardappel
- € 35.00 **Slibtongen**, (2stuks) met verse remoulade, sla en tomaat



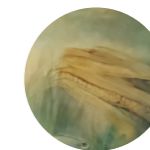
KREEFT

- te kiezen uit homarium:
Kreeft ± 600 gr. / 650gr. € 58.00
- Kreeft belle vue**, sla, gevulde tomaat, ei, 2 koude sausjes
- Duivels roomsausje**, tomaat, basilicum
- Thermidor**, roomsausje, graanmosterd, gegratineerd



VLEESGERECHTEN

- € 23.00 **Vol-au-vent**, vers bladerdeeggebakje, frietjes
- € 27.00 **Spies van hoevekip**, rozemarijnsausje, gegrilde groentjes en gepofte zoete aardappel
- € 27.00 **Stoverij van varkenswang**, ragout van lente groentjes
- € 32.00 **Kalfspicanha**, bloemkool crème, lentepriesters, graanmosterdsausje
- € 29.50 **Tournedos** (200gr.) "Ladysize"
- € 35.00 **Entrecôte** (350gr.)
- € 39.00 **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



HOT

- € 4.00 **Maak je keuze uit ons uitgebreid gamma biologische thee en kruidenaftreksels** REVOLUTION
 - € 4.10 **Warme chocolademelk**
 - € 3.50 **Espresso**
 - € 3.50 **Espresso déca**
 - € 3.50 **Mokka**
 - € 4.10 **Latte macchiato**
 - € 4.10 **Cappuccino Italiaans**
 - € 9.50 **Ierse - Franse - Italiaanse koffie**
 - € 9.50 **Espresso Martini** (koude degustif)
 - € 12.00 **Verwenkoffie**
Zoetjes, neutje, slagroom, roomijs
- Latté machiatta & Cappuccino Italiaans ook verkrijgbaar met soyamelk bereiding
No waste vraag gerust naar je vervangsuiker/zoetje



& SWEET

- € 9.00 **Crème brûlée**
- € 9.00 **Café glacé**, Cook & Boon
- € 11.00 **Vanille ijs**, chocolade saus, room
- € 11.00 **Sabayon donello lambrusco**
- € 11.00 **Normandische pannenkoek** gekarameliseerd
- € 11.00 **Appelcrumble**, vanille ijs
- € 3.00 **extra flambage**
- € 2.00 **extra bolletje vanille ijs**
- € 11.50 **Glas dessertwijn** Carpinus, tokaji aszú, Hongarije
- € 12.50 **Chocolade moelleux**, salsa exotische vruchten, vanille ijs
- € 12.50 **Gecraqueleerd soesje**, honingijs, mango passie, ananas salsa, vanille saus
- € 15.00 **Kaasplank met chutney** en assortiment brood