't WIT TOREKE

Voorgerechten

€ 7.50 **Soep bowl,** brood

€ 15.00 **Kaaskroketjes** (2 st.), 100% eigen recept met Belgische kaas, gefruite peterselie, citroen Ⓥ
€ 16.50 **Mix van twee kroketjes**, garnaal en kaas
€ 17.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek, honing, frambozenazijn, uien konfijt Ⓥ
€ 17.00 **Carpaccio van rund**, rucola, olijfolie, parmezaan, kappertjes
€ 17.50 **Scampi's,** kreeftensaus
€ 18.00 **Noorse zalm**, gerookt, uiensnippers, zure room, bieslook, avocado, brioche
€ 18.00 **Garnaalkrokketen** (2 st.), gefruite peterselie, citroen
€ 4.00/st. Gillardeau n° 3, oesterbrood, citroen
€ 12.00 Bordje met geglaceerde oesters, asperges (3 stuks)
€ 22.00 Bordje met geglaceerde oesters, asperges (6 stuks)
€ 18.00 Tartaar van **gemarineerde** zalm, zure room, asperges
€ 3.00 Végé lover: extra slaatje met dressing

Ⓥ *Végé-gerechten of kan u végé bestellen*

Lichte gerechtjes

€ 22.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek, honing, frambozenazijn, uien konfijt Ⓥ
€ 22.00 **Gegrilde kip** gekruid met gerookte paprika, véél groentjes, yoghurt-dressing

€ 25.00 Gevulde ravioli, **Mechelse asperges**, mascarponesaus Ⓥ

€ 26.00 **Surf en turf**, rundstartaar, gegrilde jacobsvruchten, avocado, mayonaise met dragon

€ 18.00 Vlaamse asperges, eitje, hoeveboter, peterselie
€ 28.00

€ 25.00 Mechelse asperges, gerookte zalm, grijze garnalen,
€ 32.00 mousseline saus, kruidenslaatje

Ⓥ *Végé-gerechten of kan u végé bestellen*

Kreeft

te kiezen uit homarium per 100gr. € 8.00

Kreeft **belle vue**, sla, gevulde tomaat, ei, 2 koude sausjes
Duivels roomsausje, tomaat, basilicum
Thermidor, roomsausje, graanmosterd, gegratineerd
Toscana, lintpasta, look, pruimtomaat, chilipeper,
jus van garnaaltjes

Visgerechten

€ 27.00 **Scampi** met kreeftensausje
€ 28.00 **Bouillabaisse** royal: kabeljauw, baarsje, rode poon, reuze garnaal, toast en rouille
€ 36.00 **Zeetong** belle Meunière (450-500gr.)
€ 31.00 **Deense kabeljauw**, asperges, spinazie, krieltjes

Babbelhapjes

€ 10.00 Kaasballetjes (8 st.) Ⓥ
€ 12.00 Krokketje van varkenswang (8st.)
€ 22.00 Hapjes schotel voor genieters (ong. 20 knabbels 2 à 4 pers.)
€ 16.00 Bruschetta met tapenade van pompoen en fetta, verse kruiden Ⓥ

Ⓥ *Végé-gerechten of kan u végé bestellen*

Hoofdgerechten vlees

€ 20.00 **Vol-au-vent**, vers bladerdeeggebakje**,** frietjes
€ 27.00 **Spies van hoevekip**, rozemarijnsausje, gegrilde groentjes en gepofte zoete aardappel
€ 28.00 **Paardenfilet** (250 gr), witloofslaatje

€ 28.00 **Iberico**, kalf-jus, groene groentjes, gratin van asperges

Gesneden uit wit blauw ras "hoeve P. Coenegrachts"

€ 25.00 **Stoverij van Wit blauw**, kropsla, witloof, tomaat, frietjes
€ 27.00 **Tournedos** (250gr.)
€ 32.00 **Entrecôte** (350gr.)
€ 34.00 **Filet pure** (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,
rijst of duchesse

€ 3.00 Végé lover: extra schoteltje rauwkost

& Sweet

€ 8.00 **Crème brulée**
€ 9.00 **Café glacé,** Cook & Boon
€ 9.00 **Vanille ijs,** chocolade saus, room
€ 10.00 **Appelcrumble**, vanille ijs
€ 11.00 **Sabayon** donello lambrusco
€ 11.00 **Normandische pannenkoek** gekarameliseerd
€ 3.00 extra flambage
€ 2.00 extra bolletje vanille ijs
€ 12.00 **Chocolade moelleux**, salsa exotische vruchten, vanille ijs
€ 10.00 Krokantje, **rabarbersorbet**, vanille, rode vruchten, aardbei

€ 15.00 **Kaasplank met chutney** en assortiment brood

€ 11.50 **Glas dessertwijn** Carpinus, tokaji aszú, Hongarije

Info:

Wij zijn trots op onze ateliers waarin ons ruim aanbod, nog steeds artisanaal 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 dagaanvoer.

Bubbels

€ 30.00	Cava, Codorniu, Raventos, Spanje
€ 7.00	Glas Cava
€ 55.00	Demoiselle, Vranken, Frankrijk
€ 45.00	Champagne "Wit Toreke", J.M. Gobillard & Fils, Frankrijk
€ 10.00	Glas Champagne

Apéro

€ 6.50	Martini Wit/rood
€ 6.50	Sherry
€ 6.50	Porto Offley wit/rood
€ 7.00	Kirr/Royal
€ 7.00	Picon - witte wijn
€ 7.00	Aperol Spritz
€ 7.00	Pineau Des Charentes
€ 7.00	Ricard
€ 7.00	Campari
€ 9.00	Campari orange
€ 10.00	Mojito
€ 11.00	Power Tower (Gin, Champagne,...)

Bieren op fles

€ 3.20	Star blond n.a.
€ 3.20	Lindemans geuze
€ 3.20	Kriek
€ 3.20	Hoegaerden
€ 3.20	Palm
€ 4.00	Westmalle Tripple/Trappist
€ 4.00	Duvel
€ 4.00	Tongerlo Blond/Tongerlo Prior/Tongerlo Donker
€ 4.00	Mc Chouffe
€ 4.00	Broeder Jacob Blond (streekbier)
€ 4.00	Keizer Karel Ommegang/Robijnrood
€ 4.00	Leffe 0.0 (alcoholvrij)
€ 3.70	Aarenberg (streekbier)
€ 4.50	Stanneman Silent Killer

Bieren op het vat

€ 2.90	Primus 0.25l.
€ 3.10	Primus 0.33 l.
€ 4.20	Primus 0.50 l.
€ 3.50	La Chouffe 0.25 l.
€ 3.70	La Chouffe 0.33 l.
€ 3.80	Karmeliet 0.25 l.
€ 4.20	Karmeliet 0.33 l.
€ 3.80	Keizer Karel Goudblond 0.25 l.
€ 4.20	Keizer Karel Goudblond 0.33 l.
€ 4.20	Wilderen Gold
€ 4.40	**Gouden Carolus Wiskey infused**

Menu

facebook

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
€ 14.70	Copperhead Gin, Fever-Tree Mediterranean
€ 14.70	**Gin "Van het moment"** -> Ocus, Wilderen

Alcoholvrij

€ 6.00	Crodino
€ 7.50	Hugo
€ 7.50	Americano spritz
€ 7.50	Vintense flesje wijn wit - rood
€ 9.50	Virgin Mojito
€ 9.50	Passion Mule
€ 11.00	Noble 0.0 Lixir Tonic
€ 11.00	Copperhead 0.0, Mixed, Clementine, ...

Waters en frisdrank

€ 2.80	Chaudfontaine 0.25l. niet-/ bruisend
€ 3.10	Perrier
€ 5.50	Chaudfontaine 0.5l. licht-, niet-/ bruisend
€ 9.00	Chaudfontaine 1l. niet-/ bruisend
€ 2.90	Fanta
€ 2.90	Sprite
€ 2.90	Gini
€ 2.90	Coca-cola/Zero
€ 3.00	Fuze tea (mango/peche)
€ 3.20	Ice tea Lipton
€ 3.20	Appletizer
€ 2.80	Nordic mist (zachtere tonic)
€ 3.00	Schweppes Tonic
€ 4.00	Fever-Tree Indian Tonic
€ 4.00	Fever-Tree Mediteanean Tonic
€ 4.00	Fever-Tree Elderflower Tonic
€ 4.00	Fever-Tree Clementine & kaneel
€ 4.00	Fever-Tree Rabarber & Framboos
€ 3.00	Looza vruchtensappen: sinaas/ pompelmoes/ appel appel-kers/ ace/ tomaat
€ 7.50	Vers geperst sinaasappelsap
€ 3.70	LEMONAID 33cl: Limoen/Passie/Bloedappelsien/Gember (Fair trade)

Hot

€ 3.50	Maak je keuze uit ons uitgebreid gamma biologische thee en kruidenaftreksels **" REVOLUTION "**
€ 3.50	Warme chocolademelk
€ 3.20	Espresso
€ 3.20	Espresso „déca"
€ 3.20	Mokka
€ 3.70	Latté "machiatta"
€ 3.70	Cappuccino "Italiaans"
€ 9.50	Ierse - Franse - Italiaanse koffie
€ 9.50	**Verwenkoffie "Zoetjes, neutje, slagroom, roomijs"**

Latté "machiatta" & Cappuccino "Italiaans" ook verkrijgbaar met soyamelk bereiding No waist vraag gerust naar je vervangsuiker/zoetje