



MENU GELDIG VAN 01/09 t.e.m. 14/10



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 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

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 "Suggestie" → Copperhead Gibson
€ 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 / Virgin Limoncello Spritz
€ 11.00	Virgin Mojito
€ 11.00	Passion Mule
€ 11.00	Moscow Mule Virgin
€ 11.00	Crazy Kids Tower Cocktail
€ 11.00	Crazy red cheeks
€ 11.50	Gin 0.0%
€ 8.00	Amaretto
€ 8.00	Limoncello Bongiorno

WATERS EN FRISDRANK

€ 3.60	Chaudfontaine 0.25l. niet-/ bruisend
€ 6.00	Chaudfontaine 0.5l. licht-, niet-/ bruisend
€ 9.50	Chaudfontaine 1l. niet-/ bruisend
€ 3.60	Fanta / Sprite / Gini
€ 3.60	Coca-cola/Zero
€ 3.70	Fuze tea (Green / Peach)
€ 3.80	Tönisteiner 0.25 l: Vruchtenkorf / Naranja fit /Lemon ginger fit / Agrumes fit / Exotic fit
€ 3.80	Looza vruchtensappen: sinaas / pompelmoes / appel / appel-kers / ace / tomaat
€ 3.80	Ice Tea Lipton / Schweppes Tonic / Canada Dry
€ 3.80	Appletizer
€ 4.50	Fever-Tree Tonic Indian / Mediterranean / Elderflower
€ 4.50	Fever-Tree Clementine & kaneel / Rabarber & framboos Ginger Ale / Ginger Beer Bloodorange Ginger Beer Sicilian Lemonade Pink Grapefruit
€ 7.50	Vers geperst sinaasappelsap



VOORGERECHTEN

- € 10.00 **Venkelsoepje**, dille olie, gekruide bladerstengels
- € 12.50 **Kaaskroket** (1 stuk), krokante peterselie
- € 18.00 **Kaaskroketten** (2 stuks), krokante peterselie
- € 17.00 **Garnaalkroket** (1 stuk), krokante peterselie
- € 23.00 **Garnaalkroketten** (2 stuks), krokante peterselie
- € 19.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek, honing, frambozenazijn, uiencompote
- € 22.00 **Jacobsvruchten op de plancha**, veldsla, mosterddressing
- € 21.00 **Carpaccio van rund**, basilicumolie, rucola, grana padana, kappertjes
- € 21.50 **Noors gerookte zalm**, citroen, sjalot, peterselie, verse toast
- € 15.00 **Guillardeau n°3** (3 stuks), oesterbrood, vinaigrette, sjalot
- € 28.00 **Guillardeau n°3** (6 stuks), oesterbrood, vinaigrette, sjalot
- € 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

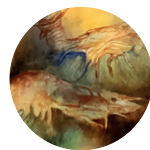
- € 26.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek, honing, frambozenazijn, uiencompote
- € 28.00 **Carpaccio van rund**, basilicumolie, rucola, grana padana, kappertjes
- € 28.00 **Ravioli**, grillgroenten, mascarponésausje

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



VISGERECHTEN

- € 32.00 **Tagliolini**, reuze scampi, roomsausje met basilicum en kerstomaatjes, espellete
- € 32.00 **Bouillabaisse royal**: kabeljauw, baarsje, rode poon, reuze garnaal, toast en rouille
- € 37.00 **Kabeljauw** "petit légumes", witte wijnsaus, aardappelmousseline
- € 36.00 **Sliptongen**, (2stuks 180 à 200gr.), kropsla, smaaktomaten, remoulade
- € 42.00 **Sliptongen**, (3stuks 180 à 200gr.), kropsla, smaaktomaten, remoulade
- € 47.00 **Zeetong** "Belle Meunière", (450 à 500gr.),



KREEFT

- te kiezen uit homarium:
Kreeft ± 600 gr. / 650gr. € 58.00
- Kreeft belle vue**, kropsla, tomaat met erwttjes, ei, 2 koude sausjes
- Kreeft "Duivels"**, roomsausje, tomaat, basilicum, espelette
- Thermidor**, roomsausje, graanmosterd, gratineerd

aardappelbereiding naar keuze



VLEESGERECHTEN

- € 23.50 **Vol-au-vent**, vers bladerdeeggebakje, frietjes
- € 32.00 **Rundertartaar classic**, verse frietjes
- € 34.00 **Duke of Berkshire**, cross and Blackwell styled, seizoensgroentjes, pommes Pont Neuf

Gesneden uit Wit-Blauw

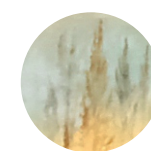
- € 32.00 **Tournedos** (200gr.) "Ladysize"
- € 37.00 **Entrecôte** (350gr.)
- € 44.00 **Filet pur** (250gr.)

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



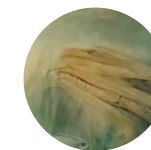
ZEEUWSE MOSSELEN

Bij correcte aanvoer!

- € 32,00 **De Mosselpot natuur** 1kg
- € 35,00 **De Mosselpot natuur** 1,2kg
- € 33,00 **Mosselen marinières**, witte wijn, kruidenboter met peterselie en knoflook 1 kg.
- € 36,00 **Mosselen marinières**, witte wijn, kruidenboter met peterselie en knoflook 1,2 kg.

Mosselgerechtjes

- € 36,00 **Zeeuwse mosselen "Alla Milanese"** met smaaktomaatjes, espelette, look, tomatencoulis, basilicum, zuiderse groentjes
- € 36,00 **Zeeuwse mosselen "Tom Kha Kai"** cocos, gember, citroengras, limoenblad krokante groentjes, rode pepertjes



HOTS

- € 4.60 **Maak je keuze uit ons uitgebreid gamma biologische thee en kruidenaftreksels REVOLUTION**
- € 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**
- € 4.60 **Warme chocolademelk**
- € 11.00 **Ierse - Franse - Italiaanse koffie**
- € 11.00 **Espresso Martini** (koude digestief)
- € 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**
- € 12.00 **Normandische pannenkoek** gekarameliseerd
- € 3.00 **extra flambage**
- € 2.00 **extra bolletje vanille ijs**
- € 12.00 **Glas dessertwijn wit** Carpinus, tokaji aszú, Hongarije
- € 12.00 **Glas dessertwijn rood** Edetària Dolç, Negré - Garnacha, Syrah - Spanje
- € 12.50 **Chocolade moelleux**, salsa exotische vruchten, vanille ijs
- € 12.00 **Warm kruimeldeeggebakje met jonagold, perenij, vijgen crème**
- € 15.00 **Kaasplank met huisgemaakte chutney en toast**