



MENU GELDIG VAN 24/11 tot 08/01

't WIT TOREKE



Website



Facebook



Instagram

Info:

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

BUBBELS

- € 35.00 Cava, Codorniu, Raventos, Spanje
- € 7.50 Glas Cava
- € 55.00 Demoiselle, Vranken, Frankrijk
- € 50.00 Champagne Wit Toreke, J.M. Gobillard & Fils, Frankrijk
- € 11.50 Glas Champagne

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
- € 7.50 Aperol Spritz
- € 7.00 Campari puur
- € 9.00 Campari orange
- € 9.00 Ricard
- € 10.00 Mojito
- € 11.00 Power Tower (Gin, Champagne,...)

BIEREN OP FLES

- € 3.50 Star blond n.a.
- € 3.50 Lindemans geuze
- € 3.50 Kriek
- € 3.50 Hoegaerden
- € 3.50 Palm
- € 4.50 Westmalle Tripple/Trappist
- € 4.50 Duvel
- € 4.50 Tongerlo Blond/Tongerlo Prior/Tongerlo Donker
- € 4.50 Mc Chouffe
- € 4.50 Broeder Jacob Blond (streekbier)
- € 4.50 Keizer Karel Robijnrood
- € 4.50 Leffe 0.0 (alcoholvrij)
- € 3.70 Aarenberg (streekbier)
- € 4.50 Stanneman Silent Killer

BIEREN OP VAT

- € 3.10 Primus 0.25l.
- € 3.30 Primus 0.33 l.
- € 4.50 Primus 0.50 l.
- € 3.50 La Chouffe 0.25 l.
- € 4.00 La Chouffe 0.33 l.
- € 3.80 Karmeliet 0.25 l.
- € 4.50 Karmeliet 0.33 l.
- € 3.80 Keizer Karel Goudblond 0.25 l.
- € 4.50 Keizer Karel Goudblond 0.33 l.
- € 4.50 **Ommegang**
- € 4.60 Cuvée Clarisse → Nieuw bier dat op de European Beer Challenge 2022 in Londen een gouden medaille scoorde!
- € 4.60 Gouden Carolus Wiskey 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
- € 14.70 Copperhead Gin, Fever-Tree Mediterranean
- € 14.70 Gin "Aanrader" → Ocus, Wilderen

ALCOHOLVRIJ

- € 6.00 Crodino
- € 7.50 Hugo
- € 7.50 Americano spritz
- € 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

- € 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
- € 3.10 Nordic mist (zachtere tonic)
- € 3.20 Schweppes Tonic
- € 4.20 Fever-Tree Indian Tonic
- € 4.20 Fever-Tree Mediteanean 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 **Soep bowl**, brood
- € 10.00 **Kaaskroket** (1 st.), 100% eigen recept met Belgische kaas, gefruite peterselie, citroen 🍃
- € 12.50 **Garnaalkroket** (1 st.), gefruite peterselie, citroen
- € 14.00 **Oostendse vissoep**, tongreepjes, fijne groentjes, basilicum, garnaaltjes
- € 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
- € 17.50 **Carpaccio van rund**, rucola, olijfolie, parmezaan, kappertjes
- € 17.50 **Scampi**, basilicum, tomaatjes
- € 18.00 **Noorse zalm**, gerookt, uiensnippers, zure room, bieslook, avocado, brioche
- € 19.00 **Garnaalkroketter** (2 st.), gefruite peterselie, citroen
- € 16.00 **Krokante focaccia** met Belgisch lof, boschampignons, peterselie crème 🍃
- € 4.00/st. **Gillardeau n° 3**, oesterbrood, citroen
- € 4.00 **Végé-lover**: extra slaatje met dressing



BABBELHAPJES

- € 10.00 **Kaasballetjes** (8 st.) 🍃
- € 12.00 **Samosa**, yoghurt dip 🍃
- € 16.00 **Bruschetta** met tapenade van pompoen en feta, verse kruiden 🍃
- € 25.00 **Hapjes schotel** voor genieters
(ong. 20 knabbels 2 à 4 pers.)



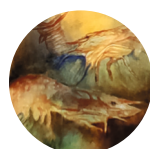
LICHTE GERECHTJES

- € 22.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek, honing, frambozenazijn, uien konfijt 🍃
- € 22.00 **Gegrilde kip** gekruid met gerookte paprika, véél groentjes, yoghurt-dressing
- € 26.00 **Ravioli**, gevuld met cantherellen, jus van bos-champignons, gegrilde pompoen, parmezaan 🍃
- € 25.00 **Carpaccio van rund**, rucola, olijfolie, parmezaan, kappertjes



VISGERECHTEN

- € 27.00 **Scampi**, verse pasta, basilicum, tomaatjes
- € 28.00 **Bouillabaisse royal**: kabeljauw, baarsje, rode poon, reuze garnaal, toast en rouille
- € 29.00 **Marktaanbod Noordzee visje**, schorseneren, boschampignons, champagnesaus
- € 42.00 **Zeetong** belle Meunière (450-500gr.)



KREEFT

- te kiezen uit homarium:
Kreeft ± 500 gr. € 42.00, kreeft ± 650 gr. € 58.00
- Kreeft belle vue**, sla, gevulde tomaat, ei, 2 koude sausjes
 - Duivels roomsausje**, tomaat, basilicum
 - Thermidor**, roomsausje, graanmosterd, gratineerd
 - Toscana**, lintpasta, look, pruimtomaat, chilipeper, jus van garnaaltjes



VLEESGERECHTEN

- € 22.00 **Vol-au-vent**, vers bladerdeeggebakje, frietjes
- € 27.00 **Spies van hoevekip**, rozemarijnsausje, gegrilde groentjes en gepofte zoete aardappel
- € 28.00 **Paardenfilet** (250 gr), witloofslaatje

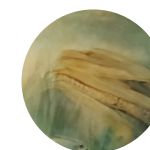
- € 26.00 **Stoverij van Wit blauw**, kropsla, witloof, tomaat, frietjes
- € 28.00 **Tournedos** (200gr.) "Ladysize"
- € 34.00 **Entrecôte** (350gr.)
- € 36.00 **Filet pure** (250gr.)
Geserveerd met oventomaatjes, groene boontjes, gebrande sjalot
Keuze aan sausjes à volonté: pepersaus, rozemarijnsausje, champignonroom, roquefort of vers geklopte bearnaise. (suppl. € 2.00)
Keuze verse aardappelbereidingen à volonté: friet, aardappelkroket, gestoomde aardappeltjes of duchesse

- € 4.00 **Végé lover**: extra schoteltje rauwkost



WILD

- € 28.00 **Hertenragout**, chutney van rode biet, peer, cranberry chiconette, kroketjes
- € 29.00 **Fazantfilet**, gratin van knolselder, chiconette, jus
- € 36.00 **Hertenfilet**, gepofte pompoen, knolselder-mousseline, chiconette, grand veneursaus



HOT

- € 3.90 **Maak je keuze** uit ons uitgebreid gamma biologische thee en kruidenaftreksels **REVOLUTION**
- € 3.90 **Warme chocolademelk**
- € 3.50 **Espresso**
- € 3.50 **Espresso déca**
- € 3.50 **Mokka**
- € 3.90 **Latté machiatta**
- € 3.90 **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 waste vraag gerust naar je vervangsuiker/zoetje



& SWEET

- € 9.00 **Crème brûlée**
- € 9.00 **Café glacé**, Cook & Boon
- € 10.00 **Vanille ijs**, chocolade saus, room
- € 11.00 **Appelcrumble**, vanille ijs
- € 11.00 **Sabayon donello lambrusco**
- € 11.00 **Normandische pannenkoek** gekarameliseerd
- € 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 **Chocolate lovers**, panna cotta van chocolade, hazelnootcremeux, ganache van Dulcey, fris exotique
- € 15.00 **Kaasplank met chutney** en assortiment brood

Wijntip lichte wildgerechten wit:
Morey Saint-Denis - Chardonnay - Domaine des Beaumont - Frankrijk

Wijntip voor bij het wild rood:
Diablo Volcanic - Cabernet Sauvignon - Chili

🍃 Végé-gerechten of kan u végé bestellen