

## “Apero Lounge”

Enkel verkrijgbaar bij het aperitief – *Disponible uniquement avec l'apéritif*

Bellota “paletta” ham <i>Jambon « paletta » Iberique bellota</i>	16.00
Rauw hesp “Ganda” <i>Jambon cru « Ganda »</i>	8.50
Gedroogde en gerookte tussenrib Holstein By BART DEPOORTER <i>Entrecôte “Holstein” fumée et maturée By BART DEPOORTER</i>	10.00
Rillette van eend, crostini <i>Rillettes de canard, crostini</i>	7.90
Mini tomaat & mozzarella en pesto van peterselie <i>Mini tomates &amp; mozzarella, pesto de persil</i>	8.50
Guacamole & nachos <i>Guacamole &amp; nachos</i>	(Veggie) 6.50
Terrine van zwarte pens met Espelette peper, mosterdsaus met gember, crostini <i>Terrine de boudin noir aux piments d’Espelette, sauce moutarde au gingembre, crostini</i>	7.90
Belgische kaviaar “Osciètra” (doos van 10 g) zure room, crostini <i>Caviar Belge « Osciètra » (boite de 10 g), crème aigre, crostini</i>	30.00
Trio van Ballekes “ Thai, Belgische, Italiaanse “, saus met mosterd en gember <i>Trio de mini Boulettes « Thai, Belges, Italienne, sauce moutarde au gingembre »</i>	8.00
Ambachtelijk mini kaaskroketten <i>Mini croquettes artisanales au fromage</i>	(Veggie) 7.00
Ambachtelijk mini garnalkroketten <i>Mini croquettes artisanales aux crevettes</i>	8.00
Goujonnettes van vis, tartaarsaus <i>Goujonnettes de poisson, sauce tartare</i>	10.00
<h2><u>Influence # 1</u></h2>	
Carpaccio van tussenrib « Holstein », hazelnotenolie, rémoulade van knolselder <i>Carpaccio d’entrecôte « Holstein » fumée, huile d’olive, céleri rémoulade</i>	18.00
Ambachtelijk gerookte zalm, zwart brood, room met mierikswortel en dille <i>Saumon fumé artisanalement, pain noir, crème au raifort et aneth</i>	18.00
Terrine van eendenlever “au naturel”, , vijgenmarmelade, gegrild boerenbrood <i>Terrine de foie gras au naturel, pain campagne grillé, confit de figue</i>	23.00
Ambachtelijk kroketten van grijze garnalen, gefrituurde peterselie <i>Croquettes artisanales aux crevettes grises, persil frit</i>	18.00
Frisheid van 3 tomaat, espuma van gorgonzola, sorbet van tomaat met basilicum <i>Fraîcheur 3 tomates, espuma de gorgonzola, sorbet tomate basilic</i>	13.90
Carpaccio van vitello, gesnackeerd rode tonijn, tonato saus <i>Carpaccio de vitello, thon rouge snacké, sauce tonato</i>	26.00
Mousseline aardappel, grijze garnalen, ei op 63°, korstjes, botersaus met witbier <i>Pomme de terre mousseline, crevettes grises, œuf à 63°, croûtons, beurre à la bière blanche</i>	20.00
Kreeft Belle-Vue à la « Bistro R » <i>Homard Belle-Vue façon « Bistro R »</i>	25.00
Kreeft met groene asperges, asperges saus <i>Homard aux asperges vertes, sauce asperges</i>	27.00

## Influence # 2

Tagliatelle met tomaat, groenasperges, mozzarella, groentebouillon met look (Veggie)	18.00
<i>Tagliatelle aux tomates, asperges vertes, pignons et mozzarella, bouillon de légumes aillé</i>	
Schartong, prei en gerookte zalm, aardappelpuree, blanke boter met Witte van Hoegaarden	22.00
<i>Filet de sole limande, poireaux, saumon fumé, beurre blanc « Blanche de Hoegaarden », purée</i>	
Kabeljauw haasje in de oven, groene asperges, puree, mousseline saus	26.00
<i>Dos de cabillaud au four, asperges vertes, purée, sauce mousseline</i>	
Niçoise salade met gesnackeerde tonijn( gepocheerde ei, tonato saus, artisjok, tomaten crumble)	22.50
<i>Salade Niçoise au thon frais snacké ( œuf poché, artichaut, tomates, vinaigrette tonato, crumble)</i>	
Caesar salade	18.00
<i>Salade Caesar</i>	
Gegrilde Canadese kreeft, kruiden botersaus, slaatje, gebakken aardappelen	35.00€
<i>Homard canadien grillé, beurre aux herbes, salade, PDT</i>	
Américain (door ons bereid), frieten, gemengd slaatje	18.50
<i>Américain préparé par nos soins, laitue vinaigrette, condiments et frites</i>	
In de oven gebraden hoeve haantje, kooksap, zelfgemaakte compote, veld en witloofsla, frieten	22.00
<i>Coquelet fermier rôti au four, jus de cuisson, compote maison, salade de mâche et chicon, frites</i>	
Rund bavette “op z'n Belgisch” in boter gebakken, veld en witloof sla, frieten, braadvocht	22.00
<i>Bavette poêle au beurre « à la belge », salade de mâche et chicon, frites, beurre de cuisson</i>	
Ierse Ossenhaas, frieten en sla (+/- 220 g)	30.00
<i>Filet pur Irlandais, laitue vinaigrette, frites (+/- 220 g)</i>	
Tussenrib Holstein, frieten en sla (minimum 300 g)	8.00 /100g
<i>Entrecôte Holstein, laitue vinaigrette, frites (minimum 300 g)</i>	
Europese tussenrib, frieten en sla (minimum 300 g)	9.00 /100g
<i>Entrecôte européenne, laitue vinaigrette, frites (minimum 300 g)</i>	
Normandische tussenrib « Dry Age », frieten en sla (minimum 300 g) saus inclusief	13.90 /100g
<i>Entrecôte Normande maturée, laitue vinaigrette, frites (minimum 300 g) sauce comprise</i>	
Tussenrib gerijpt « Monbeliarde», frieten en sla (min 300 g) saus inclusief	14.50 /100g
<i>Entrecôte maturée « Monbéliarde », laitue vinaigrette, frites (minimum 300 g) sauce comprise</i>	
Spaanse tussenrib “Blond uit Galicië – Txogitxu”, sla, frieten (minimum 300 g) saus inclusief	13.90 /100g
<i>Entrecôte Espagnole « Blonde de Galice - Txogitxu », laitue, frites (minimum 300 g) sauce comprise</i>	
<u>Sausen:</u> witte peper, Béarnaise, Choron, Roquefort/peper	3.80
<i>Sauces : poivre blanc, Béarnaise, Choron, Roquefort/poivre</i>	

## Kid's

Steak met sla en frietjes	14.00
<i>Steak, frites et salade</i>	
Ambachtelijk garnaalkroket – frieten – 1 of 2 stuks	12.00 – 19.00
<i>Croquettes aux crevettes grises de Zeebrugge, frites – 1 ou 2 pièces</i>	
Américain (100 g) door ons bereid, frieten, gemengd slaatje	10.00
<i>Américain (100 g) préparé par nos soins, laitue vinaigrette, condiments et frites</i>	
Spaghetti met tomatensaus (Veggie)	8.00
<i>Spaghetti à la sauce tomate</i>	

Het rode vlees wordt op een houtvuur gegrild - *Les viandes de bœuf sont grillées au feu de bois*

“Apero Lounge” Just available with aperitif

Iberian Bellota "Paletta" ham	16.00
Belgian "Ganda" Ham	8.50
Dried and matured « Holstein » rib eye By "BART DEPOORTER"	10.00
Duck Rilletes, crostini	7.90
Mini tomatoes and mozzarella with a pesto of parsley	8.50
Guacamole & nachos	(Veggie) 6.50
Terrine of blood sausage with « Espelette » peppers, crostini	7.90
Caviar "Osciètre" (10 g), sour cream, crostini	30.00
Trio of croquette" Thai, Belgium, Italian, mustard sauce with ginger, crostini"	8.00
Mini craft cheesecake	(Veggie) 7.00
Mini craft shrimps cake	8.00
Mini craft salmon en dill	9.00
Fried fish and its tartar sauce	10.00

## Influence # 1

Carpaccio of smoked «Holstein" Rib eye, olive oil, celeriac in remoulade dressing	18.00
Smoked craft salmon, black bread, dill cream	18.00
Foie gras, grilled country bread, figs confit with Liege syrup	23.00
Freshness of 3 tomatoes, espuma of gorgonzola, sorbet of tomato with basil	13.90
Shrimp croquettes, fried parsley	18.00
Carpaccio of tonato, snacked tuna fish, vitello sauce	26.00
½ Lobster Belle Vue "Bistro R"	25.00
½ Lobster with green asparagus, lobster sauce	27.00
Mousseline potatoes, North Sea shrimps, egg at 63°, croutons, butter with White beer	20.00

## Influence # 2

Tagliatelli with tomatoes, green asparagus, pine kernel, vegetables gravy with garlic	(Veggie) 18.00
Filet of lemon sole, leak and smoked, mashed potatoes, butter sauce with «Hoegaarden "	22.00
Cod fish in the oven, green asparagus, mashed potatoes, muslin sauce	26.00
"Niçoise" salad with snacked tuna (poached egg, artichokes, tomatoes, tonato dressing, crumble)	22.50
Caesar salad	18.00
Grilled Canadian lobster, herbs butter sauce, potatoes	35.00
Beef tartar prepared in the kitchen, lettuce, vinaigrette, seasonings, French fries	18.50
Young cockerel roasted, apple compote, cooking juice, French fries, lambs lettuce and chicory	22.00
Scottish beef filet, lettuce, vinaigrette, French fries (+/- 220 g)	30.00
Skirt steak baked in butter" à la belge", salad of mache and chicory, French fries, cooking butter	22.00
Maturated entrecote Holstein, lettuce, French fries (minimum 300 g)	8.0€/100g
European entrecote, lettuce, vinaigrette, French fries (minimum 300 g)	9.0€/100g
Maturated entrecote "Monbeliarde" French fries & salad (min 300 g) + sauce incl.	14.5€/100g
French matured entrecote "Normande", French fries & salad (min 300 g) + sauce incl.	13.5€/100g
Spanish entrecote "blond of Galicia - Txogitxu », salad, French fries (min 300 g) + sauce incl.	13.5€/100g
<u>Sauces:</u> white pepper, Béarnaise, Choron, Roquefort/pepper	3.80

The red meats are grilled over a wood fire

## Kid's

Steak, French fries, salad	14.00
Shrimp croquettes, French fries-	(1 or 2 pieces) 12.00 – 19.00
Beef tartar (100 g) prepared in the kitchen, salad, seasonings and French fries	10.00
Spaghetti with tomato sauce	(Veggie) 8.00

## Influence # 3

Crème brûlée met vanille <i>Crème brûlée à la vanille</i> <i>Crème Brûlée with vanilla</i>	9.00
Dame blanche <i>Incontournable Dame-blanche</i> <i>Dame blanche</i>	9.00
De Kolonel (citroen sorbet – vodka) <i>Le Colonel (sorbet citron- vodka)</i> <i>The Colonel (lemon sorbet – vodka)</i>	10.00
Tatin taart met abrikozen, rum en rozijnen roomijs <i>Tarte tatin aux abricots, glace rhum-raisin</i> <i>Tatin tart with apricots, ice cream with rum and raisin</i>	9.90
De Brusseleir: speculaasijs, koffie en koffielikeur, slagroom, crumble van speculaas <i>Le Brusseleir : glace spéculoos, café et liqueur de café, crème fraîche, crumble spéculoos</i> <i>The Brusseleir: speculoos ice cream, coffee, coffee liquor, whipped cream, crumble of speculoos</i>	8.50
Mousse van kwark met lime, frambozen, crumble van amandelen, rode vruchten coulis, sorbet van perziken <i>Mousse de fromage blanc et citron vert, framboises, crumble d'amandes, coulis de fruits rouges, sorbet pêche de vigne</i> <i>Mousse of quark cheese and lime, almonds crumble, red fruits coulis, vine peach sorbet</i>	9.50
Salade van nectarines gemarineerd met vanille en frambozen azijn siroop, gekarameliseerde hazelnoten, gel van passievruchten, vanille roomijs <i>Salade de nectarine au sirop de vinaigre de framboise et vanille, noisettes caramélisées, framboises, gel passion, glace vanille</i> <i>Salad of nectarines marinated with vanilla and syrup of vinegar of raspberries, caramelised hazelnuts, jelly of passion fruits, vanilla ice cream</i>	9.00
Rijstpap, rabarber, melkamandelroomijs, kersen espumas <i>Riz au lait, rhubarbe, glace au lait d'amandes, espumas cerise</i> <i>Rice pudding, rhubarb, milk almonds ice cream, sherries espumas</i>	9.00
Lauw chocoladegebak, melkamandelenroomijs, weelde van passievruchten <i>Moelleux au chocolat, glace au lait d'amande, composition de fruit de la passion</i> <i>Lukewarm Chocolate cake, milk almond ice cream, composition of passion fruits</i>	9.50
Assortiment van kaas, droge vruchten, fluit van hoevebrood <i>Assortiments de fromages, fruits secs et flûte de pain toasté</i> <i>Assortment of cheese, dry fruit, roasted bread</i>	13.00

Al onze sorbets en roomijs zijn ambachtelijk bereid  
*Tous nos sorbets et glaces sont de fabrication artisanale*  
*All our sorbets and ice cream are traditionally prepared*

