

## « Lounge & Tapas »

|   |       |
|---|-------|
| Bellota “paletta” ham, zongedroogde tomaat, crostini<br><i>Jambon « paletta » Iberique bellota, tomates séchées, crostini</i>   | 16.00 |
| Chorizo Iberico “ Bellota” (ambachtelijk), zongedroogde tomaat, crostini<br><i>Chorizo Iberico “ Bellota” artisanal, tomates séchées, crostini</i>                            | 9.90  |
| Gedroogde en gerookte tussenrib Holstein By BART DEPOORTER<br><i>Entrecôte “Holstein” fumée et maturée By BART DEPOORTER</i>  | 10.90 |
| Rillette van eend, crostini<br><i>Rillettes de canard, crostini</i>   | 7.90  |
| Mini tomaat & mozzarella, pesto van peterselie (Veggie)<br><i>Mini tomates &amp; mozzarella, pesto de persil</i>  | 8.50  |
| Guacamole & nachos (Veggie)<br><i>Guacamole &amp; nachos</i>  | 6.50  |
| Terrine van zwarte pens met Espelette peper, mosterdsaus met gember, crostini<br><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<br><i>Caviar Belge « Osciètre » (boite de 10 g), crème aigre, crostini</i>                                   | 30.00 |
| Trio van Ballekes “ Thai, Belgische, Italiaanse “, saus met mosterd en gember<br><i>Trio de mini Boulettes « Thai, Belges, Italienne, sauce moutarde au gingembre »</i>       | 8.00  |
| Ambachtelijk mini kaaskroketten (Veggie)<br><i>Mini croquettes artisanales au fromage</i>   | 7.00  |
| Ambachtelijk mini garnaalkroketten<br><i>Mini croquettes artisanales aux crevettes</i>  | 8.00  |
| Goujonnettes van vis, tartaarsaus<br><i>Goujonnettes de poisson, sauce tartare</i>  | 11.00 |

## Influence # 1

|   |       |
|---|-------|
| Carpaccio van tussenrib « Holstein », hazelnotenolie, remoulade van selder<br><i>Carpaccio d’entrecôte « Holstein » fumée, huile d’olive, remoulade de céleri</i>                       | 18.00 |
| Ambachtelijk gerookte zalm, toast, room met mierikswortel en dille<br><i>Saumon fumé artisanalement, toast, crème au raifort et aneth</i>   | 18.00 |
| Terrine van eendenlever “au naturel”, vruchtenmarmelade, gegrild boerenbrood<br><i>Terrine de foie gras au naturel, pain campagne grillé, confit de fruits</i>                          | 23.00 |
| Frisheid van tomaat, pepers, gorgonzola, espumas van tomaat, sorbet van tomaat<br><i>Fraîcheur de tomates, poivrons, crème de gorgonzola, espumas de tomates, sorbet tomate</i>         | 13.90 |
| Vitello tonato, gebakken rode tonijn, tonato saus<br><i>Vitello tonato, thon rouge snacké, sauce tonato</i>   | 21.90 |
| Mousseline aardappel, grijze garnalen, ei op 63°, korstjes, botersaus met witbier<br><i>Pomme de terre mousseline, crevettes grises, œuf à 63°, croûtons, beurre à la bière blanche</i> | 20.00 |
| Ambachtelijk kroketten van grijze garnalen, gefrituurde peterselie<br><i>Croquettes artisanales aux crevettes grises, persil frit</i>   | 18.00 |
| Nat van kreeft met Noilly en kervel<br><i>Nage de homard au Noilly et cerfeuil</i>  | 25.00 |

## Influence # 2

|  |                           |
|--|---------------------------|
| Caesar salade met kip / met verse gebakken tonijn<br><i>Salade Caesar au poulet / au thon frais snacké</i>   | 18.00 / 23.00             |
| Tagliatelle met tomaat, groenasperges, mozzarella, groentebouillon met look (Veggie)<br><i>Tagliatelle aux tomates, asperges vertes, pignons et mozzarella, bouillon de légumes aillé</i>                  | 18.00                     |
| Gebakken zeetong, sla, natuur aardappel<br><i>Sole meunière, laitue vinaigrette, pomme de terre nature</i>   | dag prijs<br>prix du jour |
| Waterzooi van schaarzeetong met noilly en kervel, natuur aardappel<br><i>Waterzooi de sole limande au cerfeuil et noilly, pomme nature</i>   | 22.00                     |
| Gegrilde Canadese kreeft, kruiden botersaus, slaatje, tagliatelle met tomaat in groentebouillon<br><i>Homard canadien grillé, beurre aux herbes, salade, tagliatelle aux tomates et bouillon</i>           | 35.00€                    |
| Américain (door ons bereid), frieten, gemengd slaatje<br><i>Américain préparé par nos soins, laitue vinaigrette, condiments et frites</i>  | 18.50                     |
| Gebraden hoeve haantje, braadvocht, gebakken aardappelen met look, moderne ratatouille<br><i>Coquelet fermier rôti au four, jus de cuisson, pommes sautées à l'ail, légumes provençaux</i>                 | 22.00                     |
| Secreto "Pata Negra Bellota", seizoen groenten, aardappel met peterselie pesto<br><i>Secreto de « Patata Negra Bellota », légumes de saison, PDT au pesto de persil</i>                                    | 29.00                     |
| Rund bavette "op z'n Belgisch" in boter gebakken, veld en witloof sla, frieten, braadvocht<br><i>Bavette poêle au beurre « à la belge », salade de mâche et chicon, frites, beurre de cuisson</i>          | 22.00                     |
| Ierse Ossenhaas, frieten en sla (+/- 220 g)<br><i>Filet pur Irlandais, laitue vinaigrette, frites (+/- 220 g)</i>  | 30.00                     |
| Tussenrib Holstein, frieten en sla (minimum 300 g)<br><i>Entrecôte Holstein, laitue vinaigrette, frites (minimum 300 g)</i>  | 9.00 /100g                |
| Normandische tussenrib « Dry Age », frieten en sla (minimum 300 g) saus inclusief<br><i>Entrecôte Normande maturée, laitue vinaigrette, frites (minimum 300 g) sauce comprise</i>                          | 13.90 /100g               |
| Tussenrib gerijpt « Monbeliarde », frieten en sla (min 300 g) saus inclusief<br><i>Entrecôte maturée « Monbéliarde », laitue vinaigrette, frites (minimum 300 g) sauce comprise</i>                        | 14.50 /100g               |
| Spaanse tussenrib "Blond uit Galicië – Txogitxu", sla, frieten (minimum 300 g) saus inclusief<br><i>Entrecôte Espagnole « Blonde de Galice - Txogitxu », laitue, frites (minimum 300 g) sauce comprise</i> | 13.90 /100g               |
| <u>Sausen:</u> witte peper, Béarnaise, Choron, Roquefort/peper<br><i>Sauces : poivre blanc, Béarnaise, Choron, Roquefort/poivre</i>  | 3.80                      |

☺ Vanaf 400g, kunnen de tussenribben voor 2 personen of meer besteld worden  
☺ A partir de 400 g, les entrecôtes peuvent être commandées pour 2 personnes ou plus

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

## Kid's

|  |               |
|--|---------------|
| Ambachtelijk garnaalkroket – frieten – 1 of 2 stuks<br><i>Croquettes aux crevettes grises de Zeebrugge, frites – 1 ou 2 pièces</i> | 12.00 – 19.00 |
| Goujonnettes van vis, tartaarsaus en frietjes<br><i>Goujonnettes de poisson, sauce tartare et frites</i>                           | 12.00         |
| Spaghetti met tomatensaus (Veggie)<br><i>Spaghetti à la sauce tomate</i>   | 8.00          |

## “Lounge & Tapas”

|   |               |
|---|---------------|
| Iberian Bellota “Paletta” ham, dried tomatoes, crostini                         | 16.00         |
| Chorizo »Bellota », dried tomatoes, crostini                                    | 9.90          |
| Dried and matured « Holstein » rib eye By “BART DEPOORTER”                      | 10.90         |
| 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          |
| Fried fish and its tartar sauce   | 11.00         |

## 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 |
| Vitello tonato, snacked tuna fish, tonato sauce                                      | 21.90 |
| Mousseline potatoes, North Sea shrimps, egg at 63°, croutons, butter with White beer | 20.00 |
| Lobster in a gravy of Noilly and chervil   | 25.00 |

## Influence # 2

|  |                  |
|--|------------------|
| Caesar salad with chicken or snacked fresh tuna fish   | 18.00/23.00      |
| Tagliatelli with tomatoes, green asparagus, pine kernel, vegetables gravy with garlic              | (Veggie) 18.00   |
| Dover Sole Meunière, salad, baked potatoes   | price of the day |
| Waterzooi of lemon sole with chervil and Noilly, potatoes  | 22.00            |
| Grilled Canadian lobster, herbs butter, salad, tagliatelli with tomatoes and gravy                 | 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            |
| Secreto of “Pata Negra Bellota” pork, seasonal vegetables, potatoes with pesto and parsley         | 29.00            |
| 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)                                | 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.                | 13.9€/100g       |
| Spanish entrecote “blond of Galicia - Txogitxu », salad, French fries (min 300 g) + sauce incl.    | 13.9€/100g       |
| <u>Sauces:</u> white pepper, Béarnaise, Choron, Roquefort/pepper                                   | 3.80             |

☺ From 400g, the entrecotes can be ordered for 2 people or more

The red meats are grilled over a wood fire

## Kid’s

|   |                 |               |
|---|-----------------|---------------|
| Shrimp croquettes, French fries-              | (1 or 2 pieces) | 12.00 – 19.00 |
| Fried fish and its tartar sauce, French Fries |                 | 12.00         |
| Spaghetti with tomato sauce                   |                 | (Veggie) 8.00 |

## Influence # 3

|   |       |
|---|-------|
| Crème brûlée met vanille<br><i>Crème brûlée à la vanille</i><br><i>Crème Brûlée with vanilla</i>  | 8.00  |
| Dame blanche<br><i>Incontournable Dame-blanche</i><br><i>Dame blanche</i>   | 9.00  |
| De Kolonel (citroen sorbet – vodka)<br><i>Le Colonel (sorbet citron- vodka)</i><br><i>The Colonel (lemon sorbet – vodka)</i>  | 10.00 |
| Aardebeien met citroen en munt, perziken sorbet<br><i>Salade de fraises au citron et menthe, sorbet à la pêche</i><br><i>Salad of strawberry with lime and mint, sorbet of peach</i>  | 9.90  |
| De Brusseloir: speculaasijs, koffie en koffielikeur, slagroom, crumble van speculaas<br><i>Le Brusseloir : glace spéculoos, café et liqueur de café, crème fraîche, crumble spéculoos</i><br><i>The Brusseloir: speculoos ice cream, coffee, coffee liquor, whipped cream, crumble of speculoos</i>                                   | 8.50  |
| Mousse van kwark met lime, frambozen, crumble van amandelen, sorbet van perziken<br><i>Mousse de fromage blanc et citron vert, framboises, crumble d'amandes, sorbet pêche de vigne</i><br><i>Mousse of quark cheese and lime, almonds crumble, vine peach sorbet</i>   | 9.50  |
| Nectarines en frambozen, siroop met vanille en frambozenazijn, passievruchten, vanille roomijs<br><i>Salade de nectarine et framboise, sirop de vinaigre de framboise et vanille, gel passion, glace vanille</i><br><i>Salad of nectarines and raspberries, vanilla and vinegar of raspberries, passion fruits, vanilla ice cream</i> | 9.00  |
| Koude romige risotto, rabarber, amandelroomijs, kersen espumas<br><i>Riz au lait, rhubarbe, glace au lait d'amandes, espumas de cerise</i><br><i>Rice pudding, rhubarb, milk almonds ice cream, sherries espumas</i>  | 9.00  |
| Lauw chocoladegebak, melkamandelenroomijs, weelde van passievruchten<br><i>Moelleux au chocolat, glace au lait d'amande, composition de fruit de la passion</i><br><i>Lukewarm Chocolate cake, milk almond ice cream, composition of passion fruits</i>   | 9.50  |
| Assortiment van kaas (5), droge vruchten, fluit van hoevebrood<br><i>Assortiments de fromages (5), fruits secs et flûte de pain toasté</i><br><i>Assortment of cheese (5), dry fruit, roasted bread</i>   | 14.00 |

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*