

« Lounge & Tapas »

Bellota “paletta” ham, zongedroogde tomaat, crostini <i>Jambon « paletta » Iberique bellota, tomates séchées, crostini</i>	16.00
Chorizo Iberico “ Bellota” (ambachtelijk), zongedroogde tomaat, crostini <i>Chorizo Iberico “ Bellota” artisanal, tomates séchées, crostini</i>	9.90
Gedroogde en gerookte tussenrib Holstein By BART DEPOORTER <i>Entrecôte “Holstein” fumée et maturée By BART DEPOORTER”</i>	10.90
Rilletje van eend, augurken, uientjes, crostini <i>Rillettes de canard, cornichon, oignon, crostini</i>	7.90
Scampi’s “al Pilpil”	12.50
Guacamole & nachos (Veggie) <i>Guacamole & nachos</i>	6.50
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
8 Tempura van Nobashi garnalen, gel van yuzu met gember en koriander <i>8 Tempura de crevettes Nobashi, gel de yuzu au gingembre et coriandre</i>	15.00
6 Ambachtelijk mini kaaskroketten (Veggie) <i>6 Mini croquettes artisanales au fromage</i>	6.90
4 Ambachtelijk croustilles van kaas met truffel (Veggie) <i>4 croustilles au fromage et truffes</i>	9.90
6 Ambachtelijk mini garnaalkroketten <i>6 Mini croquettes artisanales aux crevettes</i>	9.00
Goujonnettes van vis, tartaarsaus <i>Goujonnettes de poisson, sauce tartare</i>	10.00
Ambachtelijk gerookte zalm, toast, room met mierikswortel en dille <i>Saumon fumé artisanalement, toast, crème au raifort et aneth</i>	10.00
Terrine van eendenlever “au naturel”, vruchtenmarmelade, gegrild boerenbrood <i>Terrine de foie gras au naturel, pain campagne grillé, confit de fruits</i>	12.00
Gamba’s “Black Tiger” in z’n hele gegrild met look, lichte mayonaise met citroen <i>Gambas « Black tiger » entiers grillés à l’ail, mayonnaise légère aux herbes</i>	12.00

Influence # 1

Carpaccio van tussenrib « Holstein », hazelnotenolie, remoulade van selder <i>Carpaccio d’entrecôte « Holstein » fumée, huile d’olive, remoulade de céleri</i>	19.00
Ambachtelijk gerookte zalm, toast, room met mierikswortel en dille <i>Saumon fumé artisanalement, toast, crème au raifort et aneth</i>	18.00
Terrine van eendenlever “au naturel”, vruchtenmarmelade, gegrild boerenbrood <i>Terrine de foie gras au naturel, pain campagne grillé, confit de fruits</i>	23.00
Mousseline aardappel, grijze garnalen, ei op 63°, korstjes, botersaus met witbier <i>Pomme de terre mousseline, œuf à 63°, croûtons, beurre à la bière blanche</i>	20.00
Ambachtelijk kroketten van grijze garnalen, gefrituurde peterselie <i>Croquettes artisanales aux crevettes grises, persil frit</i>	18.00
Gamba’s “Black Tiger” in z’n hele gegrild met look, lichte mayonaise met kruiden <i>Gambas « Black tiger » entiers grillés à l’ail, mayonnaise légère aux herbes</i>	22.00

Influence # 2

Tagliatelli met tomaat, champignons, hazelnoten, groenten bouillon met look en waterkers (Veggie)	18.00
<i>Tagliatelles aux tomates, champignons de saison, noisettes, bouillon de légumes aillé et cresson</i>	
Gebakken zeetong, sla, natuur aardappel	dag prijs
<i>Sole meunière, laitue vinaigrette, pomme de terre nature</i>	
In zijn geheel gebakken zeebrasem, spinazie, aardappel met look en peterselie	24.00
<i>Daurade cuite entière au four, épinards, pomme fondante à l'ail et persil</i>	
Gegrilde Canadese kreeft, kruiden botersaus, risotto met peterselie en tomaat	39.00€
<i>Homard canadien grillé, beurre aux herbes, risotto persillé et tomates confites</i>	
Américain (door ons bereid), frieten, gemengd slaatje	19.00
<i>Américain préparé par nos soins, laitue vinaigrette, condiments et frites</i>	
Hoeve haantje gebraden met dragon, puree, groene bonen	22.00
<i>Coquelet fermier rôti à l'estragon, pomme purée, haricots verts</i>	
Osso bucco crumble van parmezaan, wortelen tagliatelli tartufatta	26.00
<i>Osso bucco, crumble de parmesan, carottes, tagliatelles tartufatta</i>	
Varkenswangen in Bruine Leffe gekonfijt, wortelen en aardappel puree	23.50
<i>Joues de porc confites à la Leffe brune, carottes, purée</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)	9.00 /100g
<i>Entrecôte Holstein, 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 « Monbeliarde », 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	4.00
<i>Sauces: poivre blanc, Béarnaise, Choron, Roquefort/poivre</i>	

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

“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 Rillettes, crostini, pickles and onions	7.90
Guacamole & nachos	(Veggie) 6.50
Trio of croquette” Thai, Belgium, Italian, mustard sauce with ginger, crostini”	8.00
6 Mini craft cheesecake	(Veggie) 7.00
6 Mini craft shrimps cake	6.90
8 tempura of Nobashi shrimp, jelly of yuzu with ginger and coriander	15.00
4 Croustis with cheese and truffles	9.90
Scampis al Pilpil	12.50
Fried fish and its tartar sauce	10.00
Gamba’s “Black tiger”, entire grilled with garlic, mayonnaise with lemon	12.00
Smoked craft salmon, black bread, dill cream	10.00
Foie gras, grilled country bread, figs confit with Liege syrup	12.00

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
Shrimp croquettes, fried parsley	18.00
Gamba’s “Black tiger”, entire grilled with garlic, mayonnaise with lemon	22.00
Mousseline potatoes, North Sea shrimps, egg at 63°, croutons, butter with White beer	20.00

Influence # 2

Risotto with tomatoes, mushrooms, hazelnuts, mushrooms aroma	(Veggie) 18.00
Dover Sole Meunière, salad, baked potatoes	price of the day
Bream fish entire baked in the oven, spinach, potatoes with parsley and garlic	22.00
Grilled Canadian lobster, herbs butter, salad, risotto with tomatoes and parsley	39.00
Beef tartar prepared in the kitchen, lettuce, vinaigrette, seasonings, French fries	18.50
Young cockerel roasted with tarragon, green beans, mashed potatoes	22.00
Osso bucco, crumble of parmigiani, carrots, tagliatelli with tartufatta	26.00
Beef cheeks stewed with brown leffe beer, carrots, mashed potatoes	23.50
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
Matured entrecote Holstein, lettuce, French fries (minimum 300 g)	9.0€/100g
Matured 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

