

“Apero Lounge”

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

Bellota “paletta” ham	16.00
<i>Jambon « paletta » Iberique bellota</i>	
Rauw hesp “Ganda”	8.50
<i>Jambon cru « Ganda »</i>	
Gedroogde en gerookte tussenrib Holstein By BART DEPOORTER	10.00
<i>Entrecôte “Holstein” fumée et maturée By BART DEPOORTER</i>	
Rillette van eend, crostini	7.90
<i>Rillettes de canard, crostini</i>	
Rillette van eend met eendenlever, crostini	12.90
<i>Rillettes de canard au foie gras, crostini</i>	
Guacamole & nachos	(Veggie) 6.50
<i>Guacamole & nachos</i>	
Terrine van zwarte pens met Espelette peper, mosterdsaus met gember, crostini	7.90
<i>Terrine de boudin noir aux piments d’Espelette, sauce moutarde au gingembre, crostini</i>	
Belgische kaviaar “Osciètra” (doos van 10 g) zure room, crostini	30.00
<i>Caviar Belge « Osciètre » (boite de 10 g), crème aigre, crostini</i>	
Kipkap, zilver uitjes en augurken, mosterd	9.00
<i>« Kipkap », oignons au vinaigre, cornichons, moutarde</i>	
Ambachtelijk mini kaaskroketten	(Veggie) 7.00
<i>Mini croquettes artisanales au fromage</i>	
Ambachtelijk mini garnaalkroketten	8.00
<i>Mini croquettes artisanales aux crevettes</i>	
Ambachtelijk mini kroketten met zalm en dille	8.00
<i>Mini croquettes artisanales au saumon et aneth, crème aigre</i>	
Ambachtelijk mini kroketten van gekonfijte rund (bitterballen), mosterdsaus met gember	9.00
<i>Mini croquettes artisanales au bœuf confit, (bitterballen), sauce moutarde au gingembre</i>	

Influence # 1

Carpaccio van tussenrib « Holstein », hazelnotenolie, rémoulade van knolselder	16.50
<i>Carpaccio d’entrecôte « Holstein » fumée, huile d’olive, céleri rémoulade</i>	
Ambachtelijk gerookte zalm, zwart brood, room met mierikswortel en dille	17.00
<i>Saumon fumé artisanalement, pain noir, crème au raifort et aneth</i>	
Terrine van eendenlever “au naturel”, , vijgenmarmelade, gegrild boerenbrood	23.00
<i>Terrine de foie gras au naturel, pain campagne grillé, confit de figue</i>	
Carpaccio van Sint Jacobsvruchten, pastinaak mousse, linzen met gember, rode wijn jus	22.00
<i>Carpaccio de Saint Jacques tiède, mousse de panais, lentilles au gingembre, jus au vin rouge</i>	
Ambachtelijk kroketten van grijze garnalen, gefrituurde peterselie	18.00
<i>Croquettes artisanales aux crevettes grises, persil frit</i>	
Gebakken eendenlever, linzen & konfijt van eend, pens met truffel	25.00
<i>Foie de canard rôti, confit de canard t lentilles, boudin à la truffe</i>	
Mousseline aardappel, grijze garnalen, ei op 63°, korstjes, botersaus met witbier	20.00

Pomme de terre mousseline, crevettes grises, œuf à 63°, croûtons, beurre à la bière blanche

Influence # 2

Spaghetti met champignons, peterselie en noten, groentebouillon, geitenkaas <i>Spaghetti aux champignons, persil et noix, bouillon de légumes, chèvre frais</i>	(Veggie)	18.00
Schartong, witloof, aardappelpuree, blanke boter met Witte van Hoegaarden <i>Filet de sole limande, chicons, beurre blanc « Blanche de Hoegaarden », pomme purée</i>		22.00
Griet "Meunière" slaatje, natuuraardappel, kruidenboter (+/- 500g) <i>Barbue Meunière, laitue vinaigrette, pommes persillées, beurre aux herbes</i>		31.00
Konijnenbil met pruimen, gekonfijte uien, grenailleardappel <i>Effiloché de lapereau aux pruneaux, oignons confit, p-d-t grenaille</i>		21.90
Varkenswang gekonfijt in Bruine Lefte, wortelen, pureeaardappelen <i>Joues de porc confites à la Lefte brune, carottes, pomme purée</i>		22.50
Américain (door ons bereid), frieten, gemengd slaatje <i>Américain préparé par nos soins, laitue vinaigrette, condiments et frites</i>		18.50
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>		
Varkenspoot paupiette, gekonfijte spek, schorseneer, aardpeer, saus met gerookte peperkoek <i>Paupiette de pied de porc, lard confit, salsifis, topinambour, jus au pain d'épice fumé</i>		21.00
Rund bavette "op z'n Belgisch" in boter gebakken, veld en witloof sla, frieten, braadvocht <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) <i>Filet pur Irlandais, laitue vinaigrette, frites (+/- 220 g)</i>		30.00
Tussenrib Holstein, frieten en sla (minimum 300 g) <i>Entrecôte Holstein, laitue vinaigrette, frites (minimum 300 g)</i>		8.00 / 100g
Europese tussenrib, frieten en sla (minimum 300 g) <i>Entrecôte européenne, laitue vinaigrette, frites (minimum 300 g)</i>		9.00 / 100g
Normandische tussenrib « Dry Age », frieten en sla (minimum 300 g) saus inclusief <i>Entrecôte Normande maturée, laitue vinaigrette, frites (minimum 300 g) sauce comprise</i>		13.90 / 100g
Tussenrib gerijpt « Rood van Vlaanderen », frieten en sla (min 300 g) saus inclusief <i>Entrecôte maturée « Rouge de Flandre », laitue vinaigrette, frites (minimum 300 g) sauce comprise</i>		13.50 / 100g
Spaanse tussenrib "Blond uit Galicië – Txogitxu", sla, frieten (minimum 300 g) saus inclusief <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 <i>Sauces.: poivre blanc, Béarnaise, Choron, Roquefort/poivre</i>		3.80

Kid's

Steak met sla en frietjes <i>Steak, frites et salade</i>		14.00
Ambachtelijk garnaalkroket – frieten – 1 of 2 stuks 19.00		12.00 –

Croquettes aux crevettes grises de Zeebrugge, frites – 1 ou 2 pièces

Américain (100 g) door ons bereid, frieten, gemengd slaatje <i>Américain (100 g) préparé par nos soins, laitue vinaigrette, condiments et frites</i>	10.00
Spaghetti met tomatensaus <i>Spaghetti à la sauce tomate</i>	(Veggie) 8.00

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 Rillettes, crostini	7.00
Duck rillettes with foie gras, crostini	12.90
Guacamole & nachos	(Veggie) 6.50
Terrine of blood sausage with « Espelette » peppers, crostini	7.00
Caviar “osciètre” (10 g), sour cream, crostini	30.00
Pressed brawn with mustard	6.00
Mini craft cheesecake	(Veggie) 7.00
Mini craft shrimps cake	8.00
Mini craft salmon en dill	9.00
Bitterballen (Dutch cocktail croquettes with beef) mustard sauce with ginger	8.50

Influence # 1

Carpaccio of smoked «Holstein” Rib eye, olive oil, salad of chicory and “Mash”, mayonnaise	16.50
Smoked craft salmon, black bread, dill cream	17.00
Foie gras, grilled country bread, figs confit with Liege syrup	23.00
Carpaccio of lukewarm Sea scallops, lentils with ginger, red wine juice	22.00
Shrimp croquettes, fried parsley	18.00
Baked goose liver, confit of duck, red cabbage, black pudding with truffles, apple sauce	25.00
Mousseline potatoes, North Sea shrimps, egg at 63°, croutons, butter with White beer	20.00

Influence # 2

Spaghetti with mushrooms, parsley and nuts, vegetables broth, goat cheese	(Veggie) 18.00
Filet of lemon sole, chicory, mashed potatoes, butter sauce with White beer of Hoegaarden	22.00
Brill fish “Meunière” lettuce, dressing, potatoes with parsley, herbs butter (+/- 500g)	31.00
Young rabbit with prunes, confit of onions with vinegar, candied “Grenaille” potatoes	21.90
Candied pork cheeks with carrots and Brown Leffe, mashed potatoes	22.50
Beef tartar prepared in the kitchen, lettuce, vinaigrette, seasonings, French fries	18.50
Rolled pork trotter à la “Brabançonne”, chicory, potatoes, meat juice	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
Matured 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 “ Rouge de Flandre) French fries & salad (min 300 g) + sauce incl.	13.5€/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 Brusseloir: speculaas ijs, koffie en koffielikeur, slagroom, crumble van speculaas <i>Le Brusseloir : glace spéculoos, café et liqueur de café, crème fraiche, crumble spéculoos</i> <i>The Brusseloir: speculoos ice cream, coffee, coffee liquor, whipped cream, crumble of speculoos</i>	8.50
Peer gekonfijt met vanille en Armagnac, hazelnoten roomijs, ganache en crumble van chocolade <i>Baba au rhum, sirop vanille, crème fraiche</i> <i>Pear candied with vanilla and Armagnac, hazelnuts ice cream, chocolate ganache and crumble</i>	9.90
Flan karamel, boterkaramel, slagroom <i>Flan caramel, caramel au beurre, crème chantilly</i> <i>Flan caramel, caramel with butter, whipped cream</i>	8.00
Lauw chocoladegebak, melkamandelen roomijs, samenstelling 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 hoevepain	13.00

Assortiments de fromages, fruits secs et flûte de pain toasté
Assortment of cheese, dry fruit, roasted bread

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