

“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 |
| Rillette van eend met eendenlever, crostini <i>Rillettes de canard au foie gras, crostini</i> | 12.90 |
| Guacamole & nachos <i>Guacamole & 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 |
| Kipkap, zilver uitjes en augurken, mosterd <i>« Kipkap », oignons au vinaigre, cornichons, moutarde</i> | 9.00 |
| 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 |
| Ambachtelijk mini kroketten met zalm en dille <i>Mini croquettes artisanales au saumon et aneth, crème aigre</i> | 8.00 |
| Ambachtelijk mini kroketten van gekonfijte rund (bitterballen), mosterdsaus met gember <i>Mini croquettes artisanales au bœuf confit, (bitterballen), sauce moutarde au gingembre</i> | 9.00 |

Influence # 1

| | |
|--|-------|
| Carpaccio van tussenrib « Holstein », hazelnotenolie, rémoulade van knolselder <i>Carpaccio d’entrecôte « Holstein » fumée, huile d’olive, céleri rémoulade</i> | 16.50 |
| Ambachtelijk gerookte zalm, zwart brood, room met mierikswortel en dille <i>Saumon fumé artisanalement, pain noir, crème au raifort et aneth</i> | 17.00 |
| Terrine van eendenlever “au naturel”, , vijgenmarmelade, gegrild boerenbrood <i>Terrine de foie gras au naturel, pain campagne grillé, confit de figue</i> | 23.00 |
| Carpaccio van Sint Jacobsvruchten, pastinaak mousse, linzen met gember, rode wijn jus <i>Carpaccio de Saint Jacques tiède, mousse de panais, lentilles au gingembre, jus au vin rouge</i> | 22.00 |
| Ambachtelijk kroketten van grijze garnalen, gefrituurde peterselie <i>Croquettes artisanales aux crevettes grises, persil frit</i> | 18.00 |
| Mechelse witte asperges AAA, op z’n Vlaamse wijze of mousseline <i>Asperges blanches de Malines AAA, à la flamande ou mousseline</i> | 22.00 |
| Duo van asperges (groen en wit), ei op 63°, gerookte asperges, mousseline saus <i>Duo d’asperges (blanche et verte), œuf à 63°, saumon fumé, sauce mousseline</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 |

Influence # 2

| | | |
|--|----------|-------------|
| Risotto met groene asperges, coulis van peterselie <i>Risotto aux asperges vertes, coulis de persil</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 |
| Oceanische salade, gerookte zalm, grijze garnalen, gemengde sla, vinaigrette <i>Salade Océane, saumon fumé crevettes grises et salade mixte, vinaigrette</i> | | 22.90 |
| Varkenswang gekonfijt in Bruine Leffe, wortelen, pureeaardappelen <i>Joues de porc confites à la Leffe 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 <i>Coquelet fermier rôti au four, jus de cuisson, compote maison, salade de mâche et chicon, frites</i> | | 22.00 |
| 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 « Monbeliarde», frieten en sla (min 300 g) saus inclusief <i>Entrecôte maturée « Monbéliarde », 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 <i>Croquettes aux crevettes grises de Zeebrugge, frites – 1 ou 2 pièces</i> | | 12.00 – 19.00 |
| 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 | 9.00 |

Influence # 1

| | |
|--|-------|
| Carpaccio of smoked «Holstein” Rib eye, olive oil, celeriac in remoulade dressing | 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 |
| White asparagus AAA from Malines, Flemish way or mousseline | 22.00 |
| Duet of asparagus (white and green), egg at 63°, smoked salmon, shrimps, mousseline sauce | 26.00 |
| Mousseline potatoes, North Sea shrimps, egg at 63°, croutons, butter with White beer | 20.00 |

Influence # 2

| | |
|--|----------------|
| Risotto with green asparagus, parsley sauce | (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 |
| Ocean salad, smoked salmon, shrimps, mixt salad, dressing | 22.90 |
| 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 |
| 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. | 13,5€/100g |
| French maturated 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 |
| Baba met rum, vanille Stroop, slagroom, melkamandelen roomijs <i>Baba au rhum, sirop vanille, crème fraîche, glace au lait d'amande</i> <i>Baba with rum, syrup of vanilla, Chantilly cream, milky almonds ice-cream</i> | 8.50 |
| Carpaccio van ananas, structuur van kokosnoot, gelei van Ponzu, witte chocolade ganache <i>Carpaccio ananas, structure de coco, gelée au Ponzu, ganache chocolat blanc</i> <i>Pineapple carpaccio, coconuts biscuit, jelly of Ponzu, white chocolate ganache</i> | 9.00 |
| Flan karamel, boterkaramel, slagroom <i>Flan caramel, caramel au beurre, crème chantilly</i> <i>Flan caramel, caramel with butter, whipped cream</i> | 8.0 |
| 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