

“Apero Lounge”

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

Bellota “paletta” ham <i>Jambon « paletta » Iberique bellota</i>	16.00
Gedroogde en gerookte tussenrib Holstein By BART DEPOORTER <i>Entrecôte “Holstein” fumée et maturée By BART DEPOORTER</i>	10.0
Rillette van eend, crostini <i>Rillettes de canard, crostini</i>	7.00
Guacamole & nachos <i>Guacamole & nachos</i>	(Vegie) 6.50
Mousse van zwarte pens met Espelette peper, crostini <i>Mousse de boudin noir aux piments d’Espelette, crostini</i>	7.00
Kipkap met Gentse mosterd <i>« Kipkap » et moutarde de Gand</i>	6.00
Mini kaaskroketten (ambachtelijk) <i>Mini croquettes au fromage (artisanales)</i>	(Vegie) 7.00
Mini garnaalkroketten (ambachtelijk) <i>Mini croquettes aux crevettes (artisanales)</i>	8.00
Bitterballen, mosterdsaus met gember <i>Bitterballen, sauce moutarde au gingembre</i>	8.50

Influence # 1

Carpaccio van tussenrib « Holstein », hazelnotenolie, rémoulade van knopselder <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
Eendenlever in druivenblad gekookt met champignons, gegrild boerenbrood, vijgenmarmelade met Luikse stroop <i>Foie gras à la feuille de vigne et champignons, pain campagne grillé, confit de figue au sirop de Liège</i>	23.00
Licht gerookte volleggrond witloofvelouté en kervel (Vegie) <i>Velouté aux chicons (pleine-terre) légèrement fumé et cerfeuil</i>	9.00
Kroketten van grijze garnalen, gefrituurde peterselie <i>Croquettes aux crevettes grises, persil frit</i>	18.0
Cassolette van huisjesslakjes uit Namen met zachte look, korstjes, waterkerscoulis Champignons uit de kelders van Curreghem <i>Cassolette de petits gris de Namur à l’ail, champignons des « Caves de Curreghem », croutons, coulis de persil</i>	18.00
Mousseline aardappel, grijze garnalen, ei op 63°, korstjes, botersaus met Witte van Hoegaarden <i>Pomme de terre mousseline, crevettes grises, œuf à 63°, croûtons, beurre à la Blanche de Hoegaarden</i>	20.00
Tatin van witloof en bloedworst, 48 uur gekonfijt spek, jus met bier en Luikse stroop <i>Tatin aux chicons et boudin noir, lard confit 48 heures, jus réduit à la bière et sirop de Liège</i>	22.00

Influence # 2

Spaghetti met champignons uit de kelders van Curreghem, peterselie en noten, groentenbouillon, geitenkaas <i>Spaghetti aux champignons des « Caves de Curreghem », persil et noix, bouillon de légumes, chèvre frais</i>	(Vegie)	18.00
Schartong, witloof, aardappelpuree, blanke boter met Witte van Hoegaarden <i>Filet de sole limande, chicons, pomme purée, beurre blanc « Blanche de Hoegaarden »</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 met azijn, gekonfijte grenailleardappel <i>Effiloché de lapereau aux pruneaux, confit d'oignons au vinaigre, p-d-t grenaille confites</i>		21.90
Varkenswang in Bruine Leffe gekonfijt, zand wortelen, pureeardappelen <i>Joues de porc confites à la Leffe brune, carottes des sables, 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
Everzwijn en gekonfijt spek met specerijen (45 uren), champignons, kool, knolselder, pepersaus <i>Marcassin et lard confit 48 heures aux épices, champignons, chou, céleri rave, jus poivré</i>		23.00
Blindevink van varkenspoot op z'n Brabants, witloof, aardappel vleesnat <i>Paupiette de pied de porc à la « Brabançonne », chicons, pommes de terre, jus de viande</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
Schotse Ossenhaas, frieten en sla (+/- 220 g) <i>Filet pur Ecosais, laitue vinaigrette, frites (+/- 220 g)</i>		30.00
Europese tussenrib, frieten en sla (+/- 300 g) <i>Entrecôte européenne, laitue vinaigrette, frites (+/- 300 g)</i>		26.00
Normandische tussenrib « Dry Age », frieten en sla (+/- 300 g) <i>Cœur d'entrecôte Normande « Dry Age », laitue vinaigrette, frites (+/- 600 g)</i>		39.00
Dubbele tussenrib « Txogitxu », sla, frieten (+/- 600 g) – in functie van beschikbaarheid <i>Double entrecôte « Txogitxu », laitue vinaigrette, frites (+/- 600 g) – en fonction de l'arrivage</i>		80.00
<u>Sausen</u> : wittte peper, Béarnaise, Choron, Roquefort/peper <i>Sauces : poivre blanc, Béarnaise, Choron, Roquefort/poivre</i>		3.80

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

Kid's

Steak met sla en frietjes <i>Steak, frites et salade</i>		14.00
Huisbereide 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 (Vegie) <i>Spaghetti à la sauce tomate</i>		8.00

Menu Influence

Wafel van Bintje, rilette van gerookte rog en paling, espumas van witloof

Gaufre de bintje, rilette de raie et anguille fumée, espumas de chicons

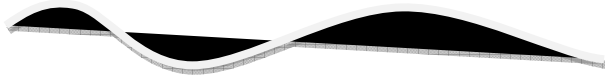
Waffle of Bintje, rilette with smoked eel and skate, espumas of endives

Of / Ou /Or

Sint Jacobsschelpen, zwarte pens, huisjesslakken, gevogelte emulsie met peterselie en zoete wijn

Saint Jacques, boudin noir, petits gris, émulsion de volaille au persil et vin doux

Sea scallops, blood sausage, escargots, poultry emulsion with parsley and sweet wine



Heek filet, spruiten, champignons en knolselderij, kropsla roomsaus, hazelnoten olie

Filet de merluche, chou de Bruxelles, champignons et céleri rave, crème de laitue, huile de noisette

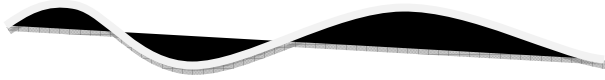
Filet of hake, Brussels sprouts, mushrooms and celeriac, lettuce cream sauce, hazelnut oil

Of / Ou /Or

Hinde medaillon, rode wijn saus met jeneverbessen en blauwe bessen, champignons, Cranberry, pomme "Paillasson"

Médailon de biche, sauce vin rouge aux baies de genévrier et myrtilles, champignons de chez nous, Cranberry, pomme paillasson

Doe medallion, red wine sauce with juniper berries and blueberries, mushrooms, Cranberry, pomme "Paillasson"



Assortiment van kaas, droge vruchten en fluit brood (*)

Assortiments de fromages de, fruits secs et pain flûte ()*

Cheese assortment, dried fruits and flute bread (*)



Gelei van Grenache met steranijs en honing, appelen en kastanje, melkroomijs

Gelée de Grenache à l'anis étoilé et miel, pommes et châtaigne, glace au lait

Jelly of Grenache with anis and honey, apple and sweet chestnut, milk ice cream

Of / Ou /Or

Crème brûlée met vanille (Prosper Montagné 1995)

Crème brûlée à la vanille (Prosper Montagné 1995)

Menu 3 gangen - Wijn

€ 37.90 - € 14.50

Menu 4 gangen - wijn

€ 48.90 - € 19.50

(*)

€ 10.00 - € 5.00

Menu 3 services - vins

€ 37.90 - € 14.50

Menu 4 services - vins

€ 48.90 - € 19.50

(*)

€ 10.00 - € 5.00

Voorgerechten – *Entrées* 15€

Hoofdgerechten - *Plats* 20 €

Nagerechten - *Dessert* 8 €

Menu All-in : Aperitief (cava), menu 3 gangen, ½ fles wijn, koffie

€ 59.90

Menu All-in: Apéritif (cava), menu 3 services, ½ btlle de vin, café

€ 59.90

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
The Colonel (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: speculaas ijs, koffie en koffie likeur, 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, koffie, Kahlua liquor, whipped cream, crumble of speculoos</i>	8.50
Peer gekonfijt met vanille en Armagnac, hazelnoten roomijs, ganache en crumble van chocolade <i>Poire confite à la vanille et Armagnac, glace aux noisettes, ganache et crumble chocolat</i> <i>Pear candied with vanilla and Armagnac, hazelnuts ice cream, chocolate ganache and crumble</i>	9.90
Flan karamel, karamel, kroepoek vegetal, slagroom <i>Flan caramel, caramel, krupuk végétal, crème chantilly</i> <i>Flan caramel, vegetal krupuk, caramel, whipped cream</i>	8.00
Lauw chocoladegebak, melkamandelen roomijs, meringue en gelei van passie vruchten <i>Moelleux au chocolat, glace au lait d'amande, gel et meringue de fruit de la passion</i> <i>Lukewarm Chocolate cake, milk almond ice cream, jelly and meringue of passion fruits</i>	9.00
Assortiment van kaas, droge vruchten en geroosterd brood <i>Assortiments de fromages de, fruits secs et 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