

Klassiekers

Steak tartare (175 gr) 24.50
Mild of pittig aangemaakt, Franse frites

Salade Riche 25.50
Mooie salade met stukjes kreeft, gebakken coquilles, eendenleverterrine en kreeftenmayonaise

Gegratineerde kreeft Half 24.50
Met room, knoflook, tomaat en Heel 48,50
Parmezaanse kaas gegratineerde Canadese zee-kreeft

Chateaubriand (2 personen) 69.50
In zijn geheel gebraden met gebakken paddenstoelen frites en pepersaus

Oesters

Fines de Claires No 3 per stuk 3.75

Gillardeau No 3 per stuk 4.95

Burgers

Oosterse kip 21.50
Spaanse peper, limoen, koriander, knoflook en frites

Kalfsvlees 21.50
Sla, tomaat, augurk, gekarameliseerde ui, dragonmayonaise en frites

Vegetarisch 21.50
Tomatensalsa, crème fraîche, limoen en frites

Vegetarisch

Tarte tatin van tomaat 15.00
Geitenkaas, notensla en balsamicostroop

Taco's 15.00
Gebakken oesterzwam, shii-take, srirachamayonaise

Nasi vegetarische stoof 15.00
Indisch gekruid pulled jackfruit, atjar tjampoer

Burrata 15.00
Tomaat en basilicumpesto

Melanzane parmigiana 15.00
Van gegrilde aubergine

Linguine met truffel 17.50
Met Parmezaanse kaas

Bijgerechten

Gemengde salade 4.75

Frites met mayonaise 5.75

Zoete aardappelfrites met truffelmayonaise 7.50

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

Koud

Kleine pittige “Steak tartare” 15.00
Brioche toast en truffelmayonaise

Dungesneden geschroeide entrecôte 15.00
Knapperige groenten reepjes en sesam-soja dressing

Gerookte eendenborst 15.00
Dungesneden met gekonfijte appel, Calvadosstroop

Blini's met gerookte zalm 17.50
Crème fraîche, citroenrasp, haringkaviaar

Carpaccio van tonijn 17.50
Op krokant filodeeg, panko gamba's en wasabimayonaise

Sashimi van zalm en tonijn 17.50
Wakemé, soja en gember

Garnalen “klassiek” 18.50
Traditionele cocktail met Hollandse garnalen, cocktailsaus en citroen

Pata Negra 18.50
Cornichons, gekonfijte tomaat en gegrild olijvenbrood

Gerookte paling eendenleverterrine 19.50
Brioche toast, balsamicostroop

Burrata met tonijntartaar 19.50
Met verse gember en limoen

Warm

Ikan pepesan 15.00
Makreelfilet “Singapore style”

Boneless spareribs 16.50
Sweet & spicy, koolsla, Mo saus

Chinese flensjes 17.50
Gekonfijte eend, prei, taugé, komkommer, bosui en hoisin

Spaghettini à la Fruits de Mer 17.50
Mosselen, gamba's, coquilles, kokkels, kreeftensaus

Kabeljauwrugfilet 17.50
Met room, knoflook, spinazie en Parmezaanse kaas gegratineerd

Zeeduivel mootje 18.50
Gele curry, gamba, limoen, rode peper, gember en kokos

Gebakken coquilles 18.50
Geroosterde bloemkool en hazelnoot, beurre blanc

Krokant gebakken zwezerik 18.50
Paddenstoelenrisotto, romige morieljesaus

Langzaam gegaarde rundersukade 23.50
Gebakken eendenlever, stampot rucola, truffelmayonaise

Nagerechten

Scroppino	9.00
Crème Brûlée	9.00
Mascarpone karamel crème	10.50
Wentelteefje van suikerbrood Kaneelijs	11.50
Chocolade lavataartje Frambozensorbet	11.50
Cheesecake Bloedsinasappelsorbet	11.50
Diverse Kazen Binnen- en buitenlandse kazen, noten- roggebrood, appelstroop	15.00

Dessertwijnen & Specials

Elysium Donker fruit, rozen, lychee. Fruitige volle smaak	8.50
Maculan Zoet en fris met tonen van honing en bloesem	8.50
Pedro Ximenez Sherry Zoete krenten, dadels met een stroperige smaak	8.50
Kopke Colheita Port Krenten, gekonfijt en gedroogd fruit	7.50
Irish Coffee Of met ieder ander gewenste likeur	9.50
Espresso Martini Kahlua, vodka, espresso	11.50

Voor bij de koffie

Bonbons per stuk Van lokale chocolatier Smit's Delicious	2.25
Macarons per stuk	1.75

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

Lunch

Provençaalse vissoep	15.00
Rijkgevulde vissoep met gruyère, rouille en croutons	
Flatbread geitenkaas	15.00
Crème fraîche, knoflook, tijm, courgette, citroen, Parmezaanse kaas, spicy honey	
Vegetarisch frietje stoof	17.50
Indisch gekruid vegetarisch stoofvlees	
Salade krokante boerenkip	17.50
Met gefrituurde gamba's en kruidenmayonaise	
Pita hete kip	17.50
Italiaanse pita, pikante kip, sambalmayonaise	
Omelet met truffel	17.50
Brioche toast en salade	
Oeuf Benedict	19.50
Brioche, avocado, gerookte zalm en Hollandaisesaus	
Salade coquilles	21.50
Met gefrituurde gamba's en kerriemayonaise	
Entrecote van de grill	25.50
Frites, salade en pepersaus	

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

Borrel

Groene olijven 5.00

Uit Andalusië

Oma Bobs bitterballen 7.50

Kalfsvlees bitterballen met dijn mosterd

Krokante kipstukjes 9.50

Met chilisaus

Yakitori 9.50

Japanse stijl kippendij spiesjes

Mini loempia's 8.75

Vegetarische loempia's, ketjap sesamsaus

Krokante gambastaartjes 12.00

Met chilisaus

Holtkamp garnalenkroketjes per stuk 4.25

Met kerriemayonaise

Snackmix 20.50

Combinatie van verschillende snacks

Pata Negra 18.50

Cornichons, gekonfijte tomaat en gegrild olijvenbrood

Oesters

Fines de Claires No 3 per stuk 3.75

Gillardeau No 3 per stuk 4.95

Cocktails

v.a. 8.50

Frozen pornstar martini (zomer)

Espresso Martini

Limoncello Spritz

Aperol Spritz

Alcoholvrij

v.a. 3.95

Verdejo 0,0%

Bubbels 0,0%

Gin & Tonic 0,0%

Heineken 0.0%

Affligem Blond 0.0%

Texels Skuumkoppe 0.0%

Radler 0.0%

Gin & Tonics

v.a. 10.50

Hendricks

Bombay

Bier op tap

v.a. 3.75

Heineken

Affligem Blond

Texels skuumkoppe

Wisseltap

Bier op fles

v.a. 6.25

Brouwerij 't IJ wit

Affligem Ttrippel

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

Bruisend

Prosecco, Prapian Presa n3 – Italië

Open geur met bloemen met een levendige frisse smaak en fijne bubbel

Glas Fles
7.25 36.00

Cava, Fanatic Brut Imperial Reserva, Spanje

Volgens de Champenoise methode gemaakt, zacht aroma van bloemen, rijp fruit en geroosterde tonen

7.25 36.00

Ruinart Brut – Frankrijk, Champagne

Gevaarlijke verleider, absolute top Champagne

99.50

Wit

Sauvignon blanc/Verdejo, Marius – Spanje, Almansa (2023)

Lichtvoetig en sappig, honing, kruisbessen, aangenaam droog

Glas Fles
4.95 24.75

Chardonnay, Khipu – Chili, Central Valley (2023)

Lichte hout rijping, elegante chardonnay

4.95 24.75

Pinot Grigio, Ponte – Italië, Venezië DOC (2023)

Heerlijk opwekkend met dat typische licht kruidige karakter van deze druif

7.00 35.00

Sauvignon Blanc, Villa Blanche – Frankrijk, Pays d'Oc (2023)

Frisse, ronde, fruitige zuid-Franse Sauvignon Blanc

7.00 35.00

Chardonnay, Réserve du Petit Bois – Frankrijk, Pays d'Oc (2022)

Vol en romig van smaak met een frisse afdronk

7.25 36.00

Verdejo, Bodegas Copaboca Gorgorito – Spanje, Rueda (2023)

Fris droog, sappig en zomers van smaak. Tonen van grapefruit, ananas perzik en nectarine

36.50

Viognier, Zolo – Argentinië, Mendoza (2023)

Vol droog, rijpe perzik, abrikozen en tropisch fruit met een subtiele toets vanille door de korte hout rijping

37.50

Albariño, Martin Codax Rías Baixas – Spanje, Galicie (2022)

Mooi droog en mineralig en groene appels en vleugje citrus

39.50

Pecorino, Passofino Bizantini – Italië, Abruzzes (2023)

Fruitige aroma's met citrus, tropische nuances en goede structuur

39.50

Grüner Veltliner, Gobelsburg – Oostenrijk, Kamptal (2023)

Zuivere, volle Veltliner met zachte zuren

41.00

Chardonnay, Francis Ford Coppola – VS, Californië (2021)

Citrusfruit, vanille, rokerig soepel, beetje vet en boter, top Chardonnay

42.50

Pouilly-Fumé, Domaine Francis Blanchet – Frankrijk, Loire (2023)

Een frisse, spatzuivere Pouilly-Fumé. Prachtige Sauvignon met bouquet van minarelen en rook

45.00

Saint Veran, Domaine Corsin – Frankrijk, Bourgogne (2019)

Smaakvolle Chardonnay, mooi zuiver met licht eiken

48.50

Sancerre, Matthias et Emile Roblin – Frankrijk, Loiredal (2022)

Strakdroge Sauvignon Blanc, gemaakt van 25 jaar oude stokken, fruitige smaak en aangename frisheid

48.50

Chablis, Dom. du Chardonnay Premier Cru – Frankrijk, Bourgogne (2023)

Bij deze droge Chardonnay proef je de frisse pure tonen van citroen, groene appel, kalk en mineraliteit

55.00

Rosé

	Glas	Fles
Octerra Rosé - Frankrijk, Pays d'Oc (2022)	6.00	30.00
Open geur met bloemen met een levendige frisse smaak		
Domaine la Rouvière - Frankrijk, Côtes de Provence(2023)	7.50	37.50
Licht van kleur, rijk van smaak. Echt Provence		
Chateau Miraval - Frankrijk, Côtes de Provence(2023)	0.75 L	48.50
Aantrekkelijk vers roodfruit en een vleugje perzik. Absolute top rosé uit de Provence	1.50 L	97.00

Rood

	Glas	Fles
Tempranillo, De haan Altes Bio Organico - Spanje, Castilië (2023)	4.95	24.75
Sappige fruitige wijn met zachte tannine		
Merlot, Quartaut - Frankrijk, Languedoc - Rousillon (2021)	4.95	24.75
Smaakvolle, zachte Merlot met bescheiden houttonen		
Primitivo, Mocavero - Italië, Puglia (2022)	7.00	35.00
Heerlijk zuiderlijk glas rood, zwoel en krachtig, pure verleiding in geur en smaak		
Pinot Noir, Saint jacques - Frankrijk, Pays d'Oc (2022)	7.00	35.00
Soepel van smaak met een fruitige afdronk		
Tempranillo, Jaros Sembro - Spanje, Ribera del Duero (2021)		37.50
Krachtige geur intens en verleidelijk, veel vanille en getoast hout met ronde tangens		
Malbec, Catena - Argentinië, Mendoza (2021)		38.50
Deze wijn barst van fruit met een zachte aanzet en een rijke smaak		
Spätburgunder, Weingut Manz - Duitsland, Rheinhessen (2021)		38.50
Licht gekoeld het lekkerst! Rijpe smaak met een klein zoetje, kersen, pruimen en toffee. Zwoel in de afdronk		
Shiraz, MWC Wines "Don't tell Gary" - Australië, Victoria (2021)		39.50
Rijk, vol en krachtig. Smaak van rijp donker fruit met verfijnde tonen van zwarte peper, eucalyptus, vanille en tabak		
Zinfandel, Francis Ford Coppola - VS, Californië (2021)		42.50
Mooie zwoele geur met veel peper, kersen en vanille. Intense toch soepele wijn		
Valpolicella Ripasso, Tedeschi San Roco - Italië, Veneto (2020)		42.50
Kersen en frambozen, krenten en rozijnen, rijp en kracht met rijpe tannine		
Sancerre Rouge, J.P. Ballande - Frankrijk, Loiredal (2020)		46.00
Soepele pinot noir, rijp kersenfruit, lichte houttonen en een opwekkende frisheid het lekkerst licht gekoeld		
Saint-Émilion Grand Cru, Dom. du Peyrelongue - Frankrijk, Bordeaux (2018)		47.50
Krachtige, klassieke wijn. Impressies van eiken en een sappige, door de Merlot gedomineerde smaak		
Lalande de Pomerol, Château Moncets - Frankrijk, Bordeaux (2019)		50.00
Zacht, fris en verleidelijk subtiel. Zwarte bessen, hinten van pruim, laurier, truffel, vanille en cacao		
Cabernet Sauvignon, Château Musar - Libanon, Bekaa Valley (2017)		65.00
Warm fruit, vijgen en een vleugje oosterse kruiden. Fluweel zachte tannines met een lange afdronk		

Alle jaartallen en voorraad onder voorbehoud
Opzoek naar iets anders? Vraag naar ons wijnboekje