

VOORGERECHTEN · ENTREES

Dagsoep <i>Potage du jour</i>	6,5 €
Vissoep met toast en rouille <i>Soupe de poisson avec toast et rouille</i>	16 €
Garnaalkroketter <i>Croquettes de crevettes</i>	10 € / 20 €
Kaaskroketter <i>Fondue au fromage</i>	8 € / 15 €
Duo van kroketten <i>Duo de croquettes</i>	17,5 €
Wijngaardslakken met look <i>Escargots à l'ail</i>	13 €
Carpaccio van rund met rucola en parmesanschilders	14.50 €
<i>Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan</i>	
Carpaccio van tonijn <i>Carpaccio de thon</i>	16 €
Scampi's met look <i>à l'ail</i>	16 €
Scampi's diabolique <i>Diabolique</i>	16 €
Zacht gerookte zalm met rucola <i>Saumon doux fûmé</i>	13 € / 20 €
Kikkerbilletjes in de look <i>Cuisses de grenouille à l'ail</i>	18 €
Kikkerbilletjes met room en Ricard <i>Cuisses de grenouille à la crème et Ricard</i>	19 €
Eendelever met vijgenconfituur <i>Foie gras de canard</i>	22 €
Mosselpotje 500 gr <i>Cassolette de moules (seizoen / saison)</i>	
natuur / <i>nature</i>	15 €
wijn / <i>vin</i>	16 €
room / <i>crème</i>	16,5 €
curry / <i>curry</i>	16,5 €

VLEESGERECHTEN · PLATS DE VIANDE

Dunne lende (Argentijnse) met hofmeesterdboter	32 €
<i>Entrecôte (Argentine) beurre maître d'hôtel</i>	
Steak Chateaubriand met hofmeesterdboter (Herefort)	27 €
<i>Steak Chateaubriand beurre maître d'hôtel (Herefort)</i>	
Ossobuco maison met tagliatelle	29 €
Varkenskroon "Brasvar" met witloofsalade en saus naar keuze	28 €
<i>Couronne de porc "Brasvar", salade de chicons, sauce au choix</i>	
Paardenfilet met pickles en witloofsalade	32 €
<i>Filet de cheval, pickles et salade du chicon</i>	
Patrijsfilet met calvadosroomsaus, appel, veenbessen en kroketten	29 €
<i>Filet de perdreau avec sauce à la crème au calvados, pommes, airelles et croquettes</i>	

SUPPLEMENTEN · SUPPLÉMENTS

Champignon- peper- provençaal- roquefortsaus- béarnaise- blackwell	3 €
Salade mix	4 €
Witloofsalade <i>Salade de chicons</i>	5 €

VISGERECHTEN · PLATS DE POISSONS

3 gebakken sliptongetjes <i>3 solettes belle meunière</i>	34 €
Gebakken zeetong <i>Sole meunière (500gr) (op bestelling - sur commande)</i>	dagprijs
Kabeljauwhaas met witloof, garnalen, bisquesaus en puree	36 €
<i>Suprême de cabillaud avec chicons, crevettes, sauce bisque et purée</i>	
Kabeljauwhaas met fijne groenten, witte wijnsaus en verse tuinkruiden	36 €
<i>Suprême de cabillaud avec petits légumes, sauce au vin blanc et fines herbes</i>	
Gegratineerd vispannetje <i>Marmite du pêcheur gratiné</i>	30 €
Paling in 't groen / room / provençale / gebakken met tartaar	33 €
<i>Anguille en vert / crème / provençale / meunière et tartare</i>	
Specialiteit "Bouillabaisse van vis en zeevruchten" (300gr)	35 €
<i>Spécialité "Bouillabaisse de poissons divers et fruits de mer" (300gr)</i>	

KINDERGERECHTEN · PLATS ENFANTS

Fishsticks met sla en appelmoes	12,50 €
<i>Fishsticks avec salade et compôte</i>	
Kip met sla en appelmoes Poulet avec salade et compote	12,50 €
Kinder steak Steak enfant	20 €
2 gebakken sliptongetjes 2 solettes meunière	25 €
Kinder mossel nature Moules d'enfant nature	25 €

SALADES

Garnaalsalade (+ frietjes) Salade de crevettes (+ frites)	28 €
Tomaat met garnalen (+ frietjes) Tomate crevettes (+ frites)	28 €
Salade met geitenkaas, appel en Italiaanse ham Salade au crottin chavignol	20 €
Salade met gebakken scampi's Salade de scampis poêles	26 €
Carpaccio gerookte zalm met rucola	24 €
<i>Carpaccio de saumon doux fûmé avec rucola</i>	
Salade "folle" (garnalen, gerookte zalm en eendelever)	32 €
<i>Salade "folle" (crevettes, saumon fumé et foie de canard)</i>	
Supplement friet	3,5 €

SCHAAL-EN SCHELPDIEREN · CRUSTACÉS

Gamba's (5 stuks) in de oven met look, rode pesto en rijst	29 €
<i>Gambas (5 pcs) au four à l'ail, pesto rouge et riz</i>	
Scampi's look (8 stuks) Scampi's à l'ail (8 pcs) rijst OF pasta OF frietjes	26 €
Scampi's diabolique (8 stuks) Scampi's diabolique (8 pcs) rijst OF pasta OF frietjes	26 €
Kreeft Belle Vue Homard Belle Vue (op bestelling - sur commande)	49 €
Kreeft met look en rode pesto (op bestelling - sur commande)	49 €
<i>Homard à l'ail et pesto rouge</i>	

MOSSLEN · MOULES (SEIZOEN · SAISON)

Mosselen natuur Moules nature	31 €
Mosselen witte wijn Moules vin blanc	33 €
Mosselen met look Moules à l'ail	33 €
Mosselen provençale Moules provençale	34 €
Mosselen in de room Moules à la crème	34 €
Mosselen met curry en room Moules au curry et à la crème	34 €
Mosselen met room en look Moules à la crème et l'ail	35 €
Mosselen met roquefort Moules roquefort	36 €
Mosselen met Thaise curry Moules au curry thaïlandais	35 €

Zeevruchtenschotel in de oven
Plâteau de fruits de mer au four
(enkel op bestelling – uniquement sur commande)
(voor / pour 2 pers.)

Kreeft, langoustines, gambas, mosselen,
krab met look en rode pesto
homard, langoustines, gambas, moules, crabe à l'ail et pesto rouge
60 € / p.p.

WARM
CHAUD

MENU'S

Menu van den echten Belg__Menu du vrai Belge

Garnaalkroketten Croquettes crevettes
Garnaalslaatje Salade de crevettes
Garnalencocktail Coctail de crevettes

—

3 mooi gebakken sliptongetjes 3 solettes belle meunière

—

Dessert of / ou Irish coffee (+ 3 €)

50 €

Bistro menu__Menu bistro

Garnaalkroketten Croquettes crevettes
Kaaskroketten Fondues fromage
Wijngaardslakken met lookboter Escargots de bourgogne à l'ail

—

Steak Chateaubriand met saus naar keuze Sauce au choix
Ossobuco maison met tagliatelle

Varkenskroon "Brasvar" met witloof salade en saus naar keuze

Couronne de porc "Brasvar", salade de chicons, sauce au choix

Paardenfilet met pickles en witloofsalade Filet de cheval, pickles et salade du chicon (+ 3 €)

Patrijsfilet met calvadosroomsaus, appel, veenbessen en kroketten

Filet de perdreau avec sauce à la crème au calvados, pommes, airelles et croquettes

—

Dessert of / ou Irish coffee (+ 3 €)

47 €

Suggestiemenu__Menu de suggestions

Vissoep met toast en rouille Soupe de poissons avec toast et rouille
Scampi's met lookboter Scampi's a l'ail
Carpaccio van rund met rucola en parmesanschilders Carpaccio de bœuf
Carpaccio van tonijn Carpaccio de thon
Zacht gerookte zalm Saumon doux fumé
Mosselpotje natuur Cassolette de moules nature
Eendelever met vijgenconfituur Foie gras de canard (+ 2 €)

—

Kabeljauwhaas met witloof, garnalen en bisque

Paling naar keuze Anguilles au choix

Suprême de cabillaud au chicon, crevettes et bisque

Dunne lende met saus naar keuze Entrecôte Sauce au choix

—

Dessert of / ou Irish coffee (+ 3 €)

52 €



Taksen en service inbegrepen - Taxes et services compris

Gelieve ons in te lichten over eventuele allergische gevoeligheden

Veuillez nous informer de toute sensibilité allergique

BIEREN · BIÈRES

Carlsberg van het vat	4.20 €
Hoegaarden	4.20 €
Duvel	5.40 €
Leffe blond 33cl	5.40 €
Leffe bruin 33cl	5.40 €
Carlsberg 0.0 (Z/ alc)	4.20 €
Kriek Liefmans	4.20 €
Karmeliet trippel	5.20 €
Orval	5.40 €
Omer	5.40 €

FRISDRANKEN · BOISSONS FROIDES

Chaudf. plat / bruis 0.25 L	3.50 €
Chaudf. plat / bruis 0.5 L	6.50 €
Schweppes tonic	3.80 €
Sprite / Fanta / Gini	3.50 €
Jus d'orange frais	5.50 €
Coca-Cola / Zero	3.50 €
Tomatensap	4.00 €
Appelsap	3.80 €
Ice tea	3.80 €

APERITIEVEN · APÉRITIFS

Aperitief maison (<i>Proseco + crème de pêche</i>)	8.00 €
Coupe Champagne	13.00 €
Proseco	7.50 €
Martini wit / rood	7.50 €
Porto wit / rood	7.00 €
Sherry dry	7.00 €
Pineau de Charentes	7.00 €
Ricard	8.80 €
Picon vin blanc	10.00 €
Gancia	7.50 €
Kirr	6.50 €
Kirr royal	13.50 €
Campari orange / soda	10.00 €
Pisang orange	10.00 €
Wodka orange	10.00 €
Bacardi cola	10.00 €
Bacardi Réserve cola	13.00 €
Aperol Spritz	10.00 €
Johnny Walker Red label / JB	9.00 €
Chivas regal	10.00 €
Glenfiddisch	11.00 €
+ Coca-Cola	+ 2.50 €
Zonder alcohol · sans alcool	
Bitter orange	8.00 €
Funny Pisang orange	8.00 €
Pacific (Ricard)	8.00 €
Gordon gin & tonic	9.50 €
Tanqueray gin & tonic	12.00 €
Crodino	6.50 €

Gin

Gordon gin & tonic	11.00 €
Bombay sapphire & tonic	12.50 €
Hendrix gin & tonic	13.50 €
Filliers 28 dry gin & tonic	14.00 €
Monkey 47	15.00 €

HAPJE BIJ HET APERITIEF · AMUSE-GUEULE

Tapa scampi diablo OF look (8 st/pc)	18.00 €
Mini garnaalkroket (8 st/pc)	14.00 €
Mini kaaskroket (8 st/pc)	10.00 €
Mini kaas-garnaal kroket (8 st/pc)	12.00 €
Bordje Serranoham	13.00 €
Tapa foie gras	12.00 €