

### *Laatste dagen zomeren ...*

**Mosselen**, romig, tikkeltje saffraan, € 16.00  
jonge bosuitjes, krokant zuurdesem brood

**Mosselen** 1.2 kg € 24.00  
Natuur

**Mosselen** 1.2 kg € 26.00  
Keuze: Provençaals,  
Pernod en venkel,  
Groene curry en krokante groentjes

**Pladijs**, erwtjes, snijbonen, € 26.00  
blanke botersaus, kerrieblad

**Wagyu steak** pruimtomatjes, € 26.00  
tomaten compote, groen asperges

**Wilde eend**, pittig gekruid jus € 24.00  
pompoen, jonge wortel,

**Verse vijgen**, roomijs van balsamiek karamel, amandel € 9.00

**Appel crumble**, kaneel, dulche € 9.00

### *... en fris terug naar school !*

**Na - zomeren met  
een scala van 5 hapjes**

\*\*\*

**Pladijs**, erwtjes, snijbonen,  
blanke botersaus, kerrieblad

**Of**

**Kalfsstuk** pittig gekruid jus  
pompoen, jonge wortel,  
\*\*\*

**Verse vijgen**,  
roomijs van balsamiek karamel, amandel

**Of**

**Appel crumble**, kaneel, dulche  
\*\*\*

**Koffie met snoepjes**

Prijs per persoon: € 38.00

#### INFO:

Wij zijn trots op onze ateliers waarin ons ruim aanbod, nog steeds artisaanaal bereid wordt. Dit brengt wel mee dat in onze eigen ateliers de grondstoffen en/of de eindproducten steeds kunnen bloot gesteld zijn aan 1 of meerdere van volgende allergenen (14) gluten bevattende granen, zoals tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut, ei, vis, schaalvruchten: pinda, noten, zoals amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten, aardnoten en producten op basis daarvan, soja, melk inclusief lactose, schaal- schelpdieren en weekdieren, selderij, mosterd, sesamzaad, lupine, zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg So<sub>2</sub>.  
Stel de bediening in kennis van uw allergie.

*Wijnkaart*

Chenin, Coastline, Zuid afrika	€ 20.00
Chardonnay, Little pinquin, Australië	€ 20.00
Sauvignon-sémillon, Bergerac, Socius, Frankrijk	€ 22.00
Sauvignon, Cheverny, Loire, Frankrijk	€ 24.00
Malvasia Sauvignon, Borgo del Cedro, Italië	€ 24.00
Sauvignon blanc, Diemersdal, Zuid Afrika	€ 24.00
Viognier, Casillero del Divalo, Chili	€ 26.00
Albarino, Stanley, Australië	€ 28.00
Falanghina, Norabianca, Italië	€ 28.00
Chardonnay, Chablis, Vieille Vignes, Hamelin Bourgogne, Frankrijk	€ 30.00
Chardonnay, Lama di Corvo, Italië	€ 30.00
Meursault, 1er cru „Les charmes Dessus“ - Tessier, Bourgogne, Frankrijk	€ 69.00
Chardonnay, Corton-Charlemagne Grand Cru O. Leflaive, Bourgogne, Frankrijk	€ 119.00
Wit zoet, Eminenza, Bianco Passito, Colvendra, Italië	€ 36.00
Rood zoet, Refrontolo, Passito, Colvendra, Italië	€ 36.00
in glas mogelijk	€ 12.00
Tempranillo, Merlot, Rosé, Vinas del Vero, Somontano, Spanje	€ 20.00
Camarete, Castelao, Quinta de Bons Ventos, Portugal	€ 20.00
Castelão, Tinta roriz, Quinta do Espirito, Portugal	€ 20.00
Cabernet, Merlot, Matys, Zuid Afrika	€ 21.00
Touriga Nacional, Tinta Francisca, Altano, Biologisch, Portugal	€ 24.00
Carmenère, La Capitana Reserva, Chili	€ 26.00
Malbec, Finca Flichman Gestos, Argentinië	€ 26.00
Black shiraz, Berton, Australië	€ 28.00
Merlot, shiraz, tempranillo, viognier, Palo Alto, Reserva, Chili	€ 28.00
Sangiovese, Chianti, Classico, Italië	€ 30.00
Pinotage, Diemersdal, Reserva, Zuid Afrika	€ 31.00
Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon, Brolio, Italië	€ 31.00
Barbera, nebbiolo, Ruvei Barbera D'alba, Italië	€ 31.00
Tempranillo, Grenacha, Graciano, Finca La Emperatriz Reserva, Spanje	€ 31.00
Grenache, Syrah, Mouvèdre, Casadei, Italië	€ 39.00
Cabernet sauvignon, Merlot, Chateau Gaudin, Pauillac, Bordeaux, Frankrijk	€ 43.00
Pinot Noir, Aloxe-Corton, O. Leflaive, Bourgogne, Frankrijk	€ 46.00
Cabernet sauvignon, Merlot, Pavillon de Léonville, Poyferré, Saint Julien, Frankrijk	€ 51.00



### Babbelhapjes

Oesters (per stuk) € 4.00  
 Rauwkost, Oud Brugge kaas, dipsaus € 8.00  
 Bordje anti-pasta:  
 Italiaanse hammen ‚Rosa dell’ Angelo’ € 18.00

### Warme babbelhapjes

Mini -kaaskroketjes 8 stuks € 8.00  
 Mini kroketje van varkenswang € 8.00  
 met mosterd “de ster”  
 Brusschetta, 4 stuks € 10.00

### Starters

**Rundercarpaccio**, basilicumolie, Grana padana € 13.00  
 Gerookte **zalm**, uiensnippers, peterselie, citroen € 14.00  
**Guillardeau** n°3 ( 6stuks), oesterbrood, citroen € 24.00  
 Tomatensoep met balletjes € 5.00  
 Dagsoep € 5.00  
 Verse brioche, **champignons**, kruidenboter € 10.00  
**Kaaskroketjes**, citroen, gefruite peterselie € 12.00  
 Drie gegratineerde **oesters** € 14.00  
**Geitenkaas**, slaatje , appeltjes, spek, uienkonfijt € 14.00  
**Garnaalkroketjes**, citroen, gefruite peterselie € 16.00  
**Scampi** € 16.00  
 naar keuze : Armoricaïne - Madras curry en cocosmelk

### TIP !

Drink een glaasje champagne bij je babbelhapjes visgerecht of voorgerechtje

een Belgisch huis, in Epernay

Vranken , Tete cuvée: € 40.00

### Slaatje of pasta

Verse brioche, **champignons**, kruidenboter € 14.00  
**Kaaskroketjes (3)**, citroen, slaatje € 18.00  
**Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek, uienkonfijt € 18.00  
 Gegrilde **kip**, sla, noot, knolselder, jonagold, geitenkaas in spek € 18.00  
**Garnaalkroketjes(3)**, citroen, slaatje met tomaat € 21.00  
**Spaghetti** bolognese € 14.00  
**Wok kip**, krokante groentjes, sesam-wasabi, groene thee noedels € 18.00  
**Wok scampi**, krokante groentjes, sesam-wasabi, groene thee noedels € 21.00

### Vis

**Vispotje**, kabeljauw,baarsje,scampi, € 23.00  
 venkelsausje,aardappel in de schil  
**Bouillabaisse**, rode poon,kabeljauw, € 23.00  
 gamba,baarsje,toast en rouille  
**Scampi** € 25.00  
 naar keuze : Armoricaïne - Madras curry  
**Kabeljauw** graanmosterd – korstje, € 26.00  
 wortelstoemp en mousseline saus  
**Zeetong** “ Belle Meunière “ Dagprijs  
 “ **kreeft** te kiezen uit het homarium” € 7.50  
 naar keuze : ( / 100gr.)  
 „Belle vue“  
 „Armoricaïne“ - „Duivels“  
 -Gegrild met kruidenboter  
 Al onze gerechtjes zijn voorzien met een aardappelbereiding

### Onze specialiteit Authentieke recepten

**Vide** € 16.00  
 met vers bladerdeeggebakje  
**Stoverij van het rund**, € 17.00  
 met fris slaatje  
**Stoofpotje van kalf**, € 22.00  
 seizoengroentjes  
**Konijntje** met wijnpeertjes € 22.00

### Vlees

**Rundertartaar**, krokant slaatje € 21.00  
**Varkensfilet** „Cross&Blackwell“ € 22.00  
 boontjes  
**Paardenfilet**, gebakken uiringen, choronsaus € 24.00  
**Lamskroon** ‘Nicoise’ € 29.00  
**Rund, Belgisch wit- blauw ras**  
**SPECIAAL voor ons gekweekt“** € 22.00  
 Tournedos (200 gr) € 58.00  
 Côte à l’os (700 g/2 personen) € 29.00  
 Filet pure (250 gr)  
**Combineer:**  
 béarnaise, peperroom, champignonroom, gebakken champignons, rocquefortsausje, frietjes, kroketten, gebakken of gekookte aardappelen, gratin, puree  
 een extra portie groentjes € 4.00

### Hot

Maak je keuze uit ons uitgebreid gamma biologische thee's en kruidenaftreksels “ **REVOLUTION** “ € 3.00  
 Warme chocolademelk € 2.80  
 Espresso € 2.80  
 Espresso „déca“ € 2.80  
 Mocca € 2.80  
 Latté „machiatta“ € 3.50  
 Cappuccino „Italiaans“ € 3.50  
 Ierse - Franse - Italiaanse koffie € 7.50  
**Verwenkoffie** € 9.50  
 „Manon van roomijs, manon, neutje, slagroom, zoetjes“

### & Sweet

**Sabayon** € 7.00  
 Crème brûlée € 7.00  
**Tarte-tatin** uit onze keuken met vanille ijs € 8.50  
**Chocolade moelleux** met toffee, roomijs van dulcé € 8.50  
 Pannenkoek met suiker, siroop of boter € 7.00  
 Pannenkoek met chocoladesaus vanille-ijs € 9.00  
 Normandische pannenkoek met appeltjes gecarameliseerd € 9.00  
 Extra flambage € 3.00  
 Extra vanille-ijs € 2.00  
**Huisgemaakt roomijs** € 7.00  
 Keuze:  
 Dame bruxelles - Dame Blanche - Café Liègois  
 Kaasplankje vier soorten, slaatje mosterdvinaigrette €10.00

# 't WIT TOREKE

## Bubbels

Cava, Codorniu, Raventos	€ 28.00
Glas Cava	€ 6.00
Demoiselle, Vranken	€ 53.00
Gosset champagne	€ 58.00
Veuve cliquot Champagne	€ 65.00
Glas Champagne	€ 10.00

## Huiswijn

wit /rood /rosé:

glas	€ 5.00
karaf 0.25l.	€ 9.00
karaf 0.50l.	€ 16.00
fles 0.75l.	€ 20.00

## Apéro

Martini Wit/rood	€ 5.00
Sherry	€ 5.00
Porto Offley wit/rood	€ 5.00
Crodino, Alcohol vrij	€ 5.00
Kirr	€ 5.00
Picon - witte wijn	€ 5.00
Kirr royal	€ 6.00
Spritz	€ 6.00
Pineau Des Charentes	€ 6.00
Ricard	€ 6.00
Gancia	€ 6.00
Campari orange	€ 8.00
Pisang orange	€ 8.00
Bacardi cola	€ 8.00
Alcoholvrij <b>Virgin Mojito</b>	€ 8.00
Mojito	€ 9.00
Bombay Sapphire Gin	€ 9.00
Gordon's Gin	€ 9.00
Hendriks'sGin	€ 11.00
<b>Gin , Van het moment'</b>	€ 13.00
Fever Tree tonic (supplement)	€ 1.50

## TIP !

Vraag aan  
de kelner welk  
drankje lekker  
is bij wat je  
gekozen hebt  
Ze zullen je  
met veel  
plezier bijstaan

...

## Bieren op het vat

Primus 0.25l.	€ 2.50
Primus 0.33 l.	€ 2.70
Primus 0.50 l.	€ 3.70
La Chouffe 0.25 l.	€ 2.90
La Chouffe 0.33 l.	€ 3.30
Karmeliet 0.33 l.	€ 3.60
Keizer Karel Goudblond/Robijnrood 0.25 l.	€ 3.10
Keizer Karel Goudblond/Robijnrood 0.33 l.	€ 3.60

## Bieren op fles

Star blond n.a.	€ 2.80
Lindemans geuze	€ 2.80
Kriek	€ 2.80
Hoegaerden	€ 2.80
Westmalle Tripple/Trappist	€ 3.60
Duvel	€ 3.60
Tongerlo blond/donker/prior	€ 3.60
Mc Chouffe	€ 3.60
<b>Broeder Jacob Blond (streekbier)</b>	€ 3.60
Keizer Karel Ommegang	€ 3.60

## Geestrijke dranken

Wodka Eristoff Wit	€ 6.00
Bacardi blanca	€ 6.00
Jenever	€ 4.00
Limoncino alla grappa Alexander	€ 5.00
Grappa Alexander	€ 8.50
Calvados Pays d'Auge	€ 7.00
Poire William Massenez	€ 7.00
Amaretto di Saronno	€ 7.00
Sambucca	€ 7.00
Cointreau	€ 7.00
Grand marnier	€ 7.00
Baileys	€ 7.00
Armagnac Janneau XO	€ 13.00
Rémy martin VSOP	€ 8.00
Courvoisier XO	€ 13.00
Johnnie Walker Red Walker	€ 6.00
Johnnie Walker Black Walker	€ 9.00
Glenkinchy single malt	€ 9.00
<b>Whisky ,Van Het moment'</b>	€ 11.00

## Waters en frisdrank

Chaudfontaine 0.25l.	€ 2.50
licht-, niet-/ bruisend	
Perrier	€ 2.60
Chaudfontaine 0.5l.	€ 3.80
licht-, niet-/ bruisend	
<b>Water,'t Wit Toreke</b>	€ 6.00
niet-/ bruisend 1l.	
Fanta	€ 2.50
Spirte	€ 2.50
Gini	€ 2.50
Coca-cola	
Regular, Zero, Light	€ 2.50
Ice tea Lipton	€ 2.90
<b>Belvoir, Organische limonade</b>	€ 2.90
Looza vruchtensappen:	€ 2.90
sinaas/ pompelmoes/ ananas appel/ appel-kers/ ace/ tomaat	
Vers geperst sinaasappelsap	€ 5.00