



Website



Facebook



Instagram

Info:

Wij zijn trots op onze ateliers waarin ons ruim aanbod, nog steeds artisaan 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 So2. Stel de bediening in kennis van uw allergie. Ingrediënten kunnen verschillen naargelang daga anvoer.

Graag één rekening per tafel.

## BUBBELS

- € 9.00 Glas Cava
- € 40.00 Cava, Codorniu, Raventos, Spanje
- € 9.00 Glas Rosé schuimwijn, Royal de Jarras brut rosé, keldermeester Pommery
- € 40.00 Rosé schuimwijn, Royal de Jarras brut rosé, keldermeester Pommery
- € 57.00 Champagne Wit Toreke, J.M. Gobillard & Fils, Frankrijk
- € 13.00 Glas Pommery, Frankrijk
- € 62.00 Pommery, Frankrijk

## APÉRO

- € 8.00 Martini Wit/rood
- € 8.00 Sherry
- € 8.00 Porto Offley wit/rood
- € 8.00 Pineau Des Charentes
- € 8.50 Kirr/Royal
- € 8.50 Picon - witte wijn
- € 8.50 Campari puur
- € 9.50 Campari orange
- € 9.50 Aperol Spritz
- € 9.50 Ricard
- € 11.00 Mojito
- € 11.00 Power Tower (Gin, Champagne,...)
- € 11.00 Negroni

## BIEREN OP FLES

- € 3.80 Lindemans geuze
- € 3.80 Kriek
- € 4.00 Aarenberg (streekbier)
- € 4.90 Westmalle Tripple/Trappist
- € 4.90 Duvel
- € 4.90 Tongerlo Blond/Tongerlo Prior
- € 4.90 Broeder Jacob Blond (streekbier)
- € 4.90 Stanneman Silent Killer
- € 4.90 **Kasteel Cuvée**
- € 4.90 **Averbode Tripel**
- € 5.50 Chimay
- € 5.50 Orval

## BIEREN OP VAT

- € 3.60 Primus 0.25l.
- € 3.80 Primus 0.33 l.
- € 4.90 Primus 0.50 l.
- € 4.50 **Averbode Extra 4.8%**
- € 4.70 **La Chouffe 0.33l. 8.0%**
- € 4.90 Karmeliet 0.33 l.
- € 5.10 Gouden Carolus Wiskey infused

## GIN'S & TONICS

- € 11.50 Gordons Gin, Schweppes Tonic
- € 11.50 Bombay Sapphire Gin, Schweppes Tonic
- € 13.50 Hendricks's Gin, Fever-Tree Indian Tonic
- € 14.70 Copperhead Gin, Fever-Tree Mediterranean
- € 14.70 Gin "Aanrader"  
→ Ocus, Wilderen → Topper

## ALCOHOLVRIJ

- € 3.80 Star blond n.a. (alcoholvrij)
- € 4.90 Leffe 0.0 (alcoholvrij)
- € 4.90 Super 8 Rouge (alcoholvrij 0,0)
- € 4.90 Stanneman Nada (alcoholvrij)
- € 8.00 Hugo
- € 11.00 A Fish Called Wanda
- € 11.00 Virgin Mojito
- € 11.00 Passion Mule
- € 11.00 Moscow Mule Virgin
- € 11.00 Crazy red cheeks
- € 11.50 Gin 0.0%

## WATERS EN FRISDRANK

- € 3.60 Chaudfontaine 0.25l. niet-/ bruisend
- € 3.80 Perrier
- € 6.00 Chaudfontaine 0.5l.  
licht-, niet-/ bruisend
- € 9.50 Chaudfontaine 1l. niet-/ bruisend
- € 3.60 Fanta
- € 3.60 Sprite
- € 3.60 Gini
- € 3.60 Coca-cola/Zero
- € 3.70 Fuze tea (mango/peche)
- € 3.80 Ice tea Lipton
- € 3.80 Appletizer
- € 3.70 Schweppes Tonic
- € 4.50 Fever-Tree Tonic Indian / Mediterranean / Elderflower
- € 4.50 Fever-Tree Clementine & kaneel / Rabarber & framboos
- € 3.70 Looza vruchtensappen:  
sinaas / pompelmoes / appel / appel-kers / ace / tomaat
- € 7.50 Vers geperst sinaasappelsap
- € 3.70 Tönisteiner 0.25 l:  
Vruchtenkorf / Naranja fit /Lemon ginger fit / Agrumes fit / Exotic fit

Voor alcohol moet je 18 jaar zijn om deze te consumeren.  
Voor bier en wijn moet je ouder dan 16 jaar zijn.  
Wij respecteren deze wetgeving,  
graag vragen we jullie om dit ook spontaan te doen.



## VOORGERECHTEN

- € 8.00 Romig soepje van **kastanje paddestoelen**, pancetta en waterkers
- € 12.00 **Kaaskrokot** (1 st.), gefruite peterselie citroen 🍃
- € 17.00 **Kaaskrokot** (2 st.), gefruite peterselie citroen 🍃
- € 17.00 **Bloemkool krokotje**, slaatje parmezaan 🍃
- € 17.00 **Garnaalkrokot** (1 st.), gefruite peterselie, citroen
- € 23.00 **Garnaalkrokot** (2 st.), gefruite peterselie, citroen
- € 18.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek, honing, frambozenazijn, uien konfijt
- € 18.50 **Oesters geglaceerd met witte wijn**, 3 stuks
- € 18.50 **Gerookte zalm**, met verse toast, zure room
- € 19.50 **Carpaccio van rund**, rucola, olijfolie, parmezaan, kappertjes
- € 18.50 **Gerookte forel**, groene appel, oesterblad, groene asperges, blini
- € 15.00 **Guillardeau n°3**, 3 stuks, oesterbrood, citroen
- € 28.00 **Guillardeau n°3**, 6 stuks, oesterbrood, citroen
  
- € 4.00 **Végé-lover**: extra slaatje met dressing



## BABELHAPJES

- € 14.00 **Kaasballetjes** (8 st.) 🍃
- € 14.00 **Foccacia**, 3 verschillende tapenades 🍃
- € 14,00 **Krokotje van hoevekip met anchovisdressing**
- € 14,00 **Krokotje van wagyu met mosterddressing**
- € 29,50 **Hapjes plank voor genietters**  
(ong. 20 knabbels 2 à 4 pers.)



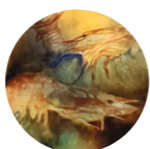
## LICHTE GERECHTJES

- € 25.00 **Geitenkaasje**, slaatje, appeltjes, spek, honing, frambozenazijn, uien konfijt 🍃
- € 26.00 **Soba noedels**, groene thee, jonge groentjes, ponzu van nori 🍃
- € 27.00 **Carpaccio van rund**, rucola, olijfolie, parmezaan, kappertjes



## VISGERECHTEN

- € 29.50 **Bouillabaisse royal**: kabeljauw, baarsje, rode poon, reuze garnaal, toast en rouille
- € 32.00 **Goudbrasem**, aardappelmousseline met jonge erwtjes, witte wijnsaus met graanmosterd
- € 36.00 **Slibtongen**, (2stuks) met verse remoulade, sla en tomaat
- € 38.50 **Rivierpaling in het groen**



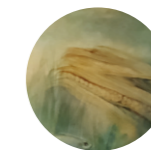
## KREEFT

- te kiezen uit homarium:  
Kreeft ± 600 gr. / 650gr. € 58.00
- Kreeft belle vue**, sla, gevulde tomaat, ei, 2 koude sausjes
  - Duivels roomsausje**, tomaat, basilicum
  - Thermidor**, roomsausje, graanmosterd, gegratineerd



## VLEESGERECHTEN

- € 23.00 **Vol-au-vent**, vers bladerdeeggebakje, frietjes
- € 28.00 **Spies van hoevekip**, rozemarijnsausje, gegrilde groentjes en gepofte zoete aardappel
- € 32.00 **Paardenfilet**, witloofslaatje
- € 29.00 **Hoevekip St Sévère**, ragout van jonge groentjes, zilveruitjes, gratin aardappel, slaatje van worteltjes
- € 29.50 **Stoofvlees van Wagyu de Burguignon**
- € 45.00 **Filet pur Wagyu**  
*Bevraag je naar onze mooi aanbod van Wagyu van het moment*
  
- € 30.00 **Tournedos** (200gr.) "Ladysize"
- € 36.00 **Entrecôte** (350gr.)
- € 40.00 **Filet pur** (250gr.)  
*Geserveerd met oventomaatjes, groene boontjes, gebrande sjalot*  
*Keuze aan sausjes à volonté: pepersaus, rozemarijnsausje, champignonroom, roquefort of vers geklopte bearnaise. (suppl. € 2.00)*  
*Keuze verse aardappelbereidingen à volonté: friet, aardappelkrokot, gestoomde aardappeltjes of duchesse*
  
- € 4.00 **Végé lover**: extra schoteltje rauwkost of extra schoteltje warme groentjes



## HOT

- € 4.50 Maak je keuze uit ons uitgebreid gamma biologische thee en kruidenaftrekels **REVOLUTION**
- € 4.50 Warme chocolademelk
- € 3.90 Espresso Lungo
- € 3.90 Espresso Lungo deca
- € 3.90 Espresso / Espresso deca
- € 4.60 Doppio dubbele espresso
- € 4.50 Latte macchiato
- € 4.50 Cappuccino Italiaans
- € 10.50 Ierse - Franse - Italiaanse koffie
- € 10.50 Espresso Martini (koude degestief)
- € 12.00 **Verwenkoffie**  
**Mooi assortiment zoetjes**



## & SWEET

- € 9.00 **Crème brûlée**
- € 9.00 **Café glacé**, Cook & Boon
- € 11.00 **Vanille ijs**, chocolade saus, room
- € 12.00 **Sabayon donello lambrusco**
- € 11.00 **Normandische pannenkoek** gekarameliseerd
- € 3.00 extra flambage
- € 2.00 extra bolletje vanille ijs
- € 12.00 **Appelcrumble**, vanille ijs
- € 11.50 **Glas dessertwijn Carpinus**, tokaji aszú, Hongarije
- € 12.50 **Chocolade moelleux**, salsa exotische vruchten, vanille ijs
- € 11.00 **Verrine cheesecake**, crumble, pistache, abrikoos, witte chocolade
- € 15.00 **Kaasplank met chutney** en assortiment brood