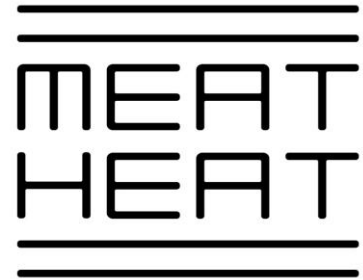


“ Sharing food is
the best way to
create memories”



TO SHARE

Tapas bord (charcuterie v/h huis)	€ 24 ⁵⁰
Warme camembert met geroosterd brood	€ 11 ⁵⁰
Tataki bord van rundsfilet (optie+foiegras +9€)	€ 24 ⁵⁰
Gegrilde mergpijp met geroosterd brood	€ 10 ⁵⁰
Plukbroodje met mozzarella	€ 16 ⁵⁰
Tartaar d'Anvers met Gegrilde broodjes	€ 15 ⁵⁰
Oosterse balletjes (natuur / <u>Gelakt +€3</u>)	€ 8 ⁰⁰
Argentijnse gegrilde gamba's / olijfolie / tuinkruiden	€ 10 ⁵⁰
Tortilla's/kaas/mexicaanse saus (pittig gehakt +€3)	€ 10 ⁵⁰
Gegrilde ribben. Of kippenvleugels <i>Natuur / Gelakt (+€2)</i>	€ 9 ⁰⁰
Bacon & eggs op z'n oosters	€ 10 ⁵⁰
Patatas bravas	€ 7 ⁹⁰
Gegrilde bloedworst met gekarameliseerde appel	€ 10 ⁵⁰
Gegrilde aubergine	€ 7 ⁵⁰

“ work hard, snack often.”

SALADS

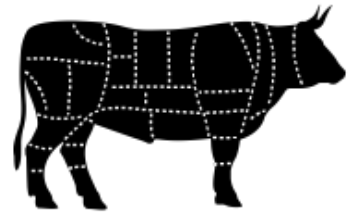
Veggie	€ 16 ⁵⁰
Gamba's	€ 21 ⁵⁰
Geitenkaas	€ 19 ⁵⁰
Kip met Oosters tintje	€ 20 ⁵⁰

“ I don't eat red meat but sometimes
a man needs a good steak”

MEAT

Gegrilde Ribben (Natuur / <u>Gelakt +€ 3</u>)	€ 18 ⁵⁰
Kip	€ 12 ⁵⁰
Mix van de chef (chateau briand, kip, lam, worst)	€ 7 ⁵⁰ /100gr
Worsten mix (chipo, merguez, witte pens, kaasworst)	€ 5/100gr
Reuze worsten brochette (250gram)	€ 12 ⁵⁰
Kip saltimbocca (mozzarella, emmentaler geitenkaas)	€ 20
Lamskotelet	€ 6 ⁵⁰ /Stuk
Lamskroon	€ 10/100gr

BUTCHER'S CUT



Chateau briand WitBlauw € 9/100gr

Filet puur WitBlauw €12/100g

Ribe eye WitBlauw €9/100gr

Côte à l'os witblauw (vanaf 1 kilo) € 9/100gr

Reuze brochette kip of varken (200 gram) € 16⁵⁰

Reuze brochette rund of lam (200gram) € 23⁵⁰

Degustatie Gerijpt vlees (min. 1.2kg) Prijs naar aanbod

FISH

Zalm (200-250gram) of 2 Zeebaars filets of 6 Gamba's

€ 20⁵⁰

“ Eat good, feel good”

BIJGERECHTEN

Gegrilde groenten	€ 12 ⁵⁰
-------------------	--------------------

Koude groentemix	€ 12 ⁵⁰
------------------	--------------------

Patatas bravas	€ 7 ⁹⁰
----------------	-------------------

Zoete aardappel bbq friet	€ 10 ⁹⁰
---------------------------	--------------------

Gebakken krielaardappeltjes	€ 7 ⁹⁰
-----------------------------	-------------------

Geroosterd brood met lekkere olijfolie	- € 7 ⁵⁰
----------------------------------------	---------------------

SAUZEN

Saus van het huis (Licht pikante tartaar)	€ 5 ⁵⁰
Chimichurri (argentijnse verse groene kruiden dip)	

Koude sauzen : Mayonaise , Ketchup , Cocktail etc	€ 3 ⁵⁰
---------------------------------------------------	-------------------

Warme sauzen : Bearnaise , Peppersaus , Championsaus	€ 5 ⁵⁰
------------------------------------------------------	-------------------

DESSERTS

Moelleux / chocolade crumble / vanille ijs	€ 8 ⁵⁰
--------------------------------------------	-------------------

Normandische appeltaart / chocolade crumble / vanille ijs	€ 8 ⁵⁰
-----------------------------------------------------------	-------------------

Klassieke dame blanche	€ 8 ⁵⁰
------------------------	-------------------

Crèma Catalana, live aan tafel afgewerkt	€ 8 ⁵⁰
------------------------------------------	-------------------

Granola met vanille ijs en Caramel van Tripple Fort	€ 10 ⁵⁰
-----------------------------------------------------	--------------------