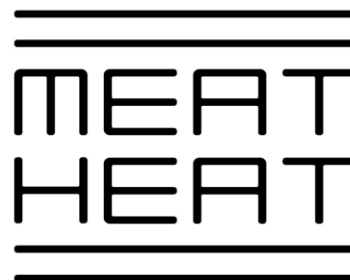


“ Sharing food is
the best way to
create memories”



TO SHARE

Carpaccio/ Aubergine / Balsamico / Focaccia € 27⁵⁰

Warme camembert met geroosterd brood € 16⁵⁰

Tataki bord van rundsfilet (optie+foiegras +10€) € 32⁵⁰

Gegrilde mergpijp met geroosterd brood € 19⁵⁰

Plukbroodje met mozzarella (4-6 personen) € 28⁵⁰

Tartaar d'Anvers met Gegrilde broodjes € 23⁵⁰

Oosterse balletjes (natuur / Gelakt +€3) € 12⁵⁰

3 gegrilde scampi's (of 3 argentijnse gamba's **19.50€**) € 12⁵⁰

Tortilla's/kaas/mexicaanse saus (pittig gehakt +**€5**) €16⁵⁰

Gegrilde ribben(6). Of kippenvleugels(8) *Natuur / Gelakt(+€3)* € 14⁵⁰

Italiaanse ham met geroosterd brood € 24⁵⁰

Patatas bravas (+ pittige tartaar v/h huis + **8.90€**) of € 9⁹⁰
(truffelsaus+parmaziano kaas + **8.90**)

4 Bruchetta's met kruidenkaas, tomatensalsa + italiaanse ham € 13⁵⁰
Bloed worst met gekarmaliseerde appeltjes **18.50€**

Gegrilde aubergine € 8⁵⁰

“ work hard, snack often.”

SALADS

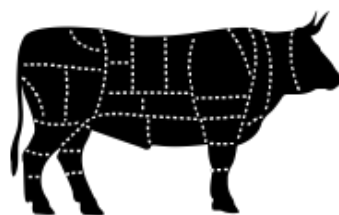
Veggie	€ 26 ⁵⁰
Scampi's Black tiger 18/20	€ 38 ⁵⁰
Geitenkaas	€ 28 ⁵⁰
Kip met Oosters tintje	€ 29 ⁵⁰

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

MEAT

Gegrilde Ribben (12 beentjes) (Natuur / <u>Gelakt +€ 5</u>)	€ 26 ⁵⁰
Gegrilde kip (of gegrilde kip filet 19.50€)	€ 18 ⁵⁰
Mix van de chef (chateau briand, kip, lam, worst) min300gr	€ 12/100gr
Min 300 grWorsten mix (chipo, merguez, witte pens, kaasworst)	€ 8/100gr
Reuze worsten brochette (250gram)	€ 18 ⁵⁰
Kip saltimbocca (mozzarella, emmentaler geitenkaas)	€ 29 ⁵⁰
Lamskotelet	€ 9 ⁵⁰ /Stuk
Lamskroon (vanaf +/- 350 gram)	€ 19/100gr

BUTCHER'S CUT



Chateau briand WitBlauw (vanaf +/- 200 gram)

€ 15/100gr

Filet puur WitBlauw (vanaf +/- 300 gram)

€22/100gr

Ribe eye WitBlauw (vanaf +/- 600 gram)

€17/100gr

Côté à l'os witblauw (vanaf +/- 1.2-1.5 kilo)

€14/100gr

Reuze brochette kip of varken (250 gram)

€ 23⁵⁰

Reuze brochette rund of lam (300 gram)

€ 36⁵⁰

ONGLET BLANC BLUE

19€/100 gr

FISH

Zalm (200-250gram) of 2 Zeebaars filets of 6 scampi's € 29⁹⁵

" Eat good, feel good"

BIJGERECHTEN

Gegrilde groenten (gegrilde ajuin + 3€)

€ 16⁵⁰

Koude groentemix

€ 14⁵⁰

Patatas bravas

€ 9⁹⁰

Zoete aardappel bbq friet

€ 10⁹⁰

Gebakken krielaardappeltjes of kriel rozemarijn

€ 9⁹⁰

Geroosterd brood met lekkere olijfolie

€ 8⁵⁰

SAUZEN

Saus van het huis (Licht pikante tartaar)

€ 8⁹⁰

Chimichurri (argentijnse verse groene kruiden dip)

Koude sauzen : Mayonaise , Ketchup , Cocktail Joppie

€ 2⁷⁵

Verse tartaar/bbqsaus : **6.90€**

Warme normale bearnaise **7.90€**

Warme du chef : bearnaise, champignon, pepersaus :

€ 8⁹⁰

DESSERTS

Moelleux / chocolade crumble / vanille ijs

€ 12⁵⁰

+verse slagroom + 1.5€

Normandische appeltaart / chocolade crumble / vanille ijs € 12⁵⁰

Klassieke dame blanche **11€** +verse slagroom + **1.5€**

Creme Catalana live aan tafel gekarmaliseerd

Aan tafel afgewerkt :Dessert van de Chef, vanille creme met € 16⁵⁰
caramel sallé, met gerooktzout en gegrilde pijnboompitten

Tiramisu live aan tafel afgewerkt

€ 16⁵⁰