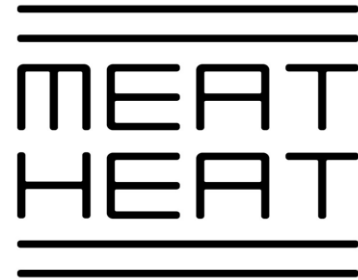


“ Sharing food is
the best way to
create memories”



TO SHARE

Carpaccio/ Aubergine / Balsamico / Focaccia	€ 24 ⁵⁰
Warme camembert met geroosterd brood	€ 16 ⁵⁰
Tataki bord van rundsfilet (optie+foiegras +10€)	€ 29 ⁵⁰
Gegrilde mergpijp met geroosterd brood	€ 18 ⁵⁰
Plukbroodje met mozzarella (4-6 personen)	€ 26 ⁵⁰
Tartaar d'Anvers met Gegrilde broodjes	€ 21 ⁵⁰
Oosterse balletjes (natuur / <u>Gelakt +€3</u>)	€ 10 ⁵⁰
Argentijnse gegrilde gamba's / olijfolie / tuinkruiden	€ 11 ⁵⁰
Tortilla's/kaas/mexicaanse saus (pittig gehakt +€3)	€14 ⁵⁰
Gegrilde ribben(6). Of kippenvleugels(8) <i>Natuur / Gelakt(+€3)</i>	€ 12 ⁵⁰
Italiaanse ham met geroosterd brood	€ 21 ⁵⁰
Patatas bravas	€ 8 ⁹⁰
Bruchetta's met kruidenkaas, tomatensalsa en Italiaanse hesp (4 stuks)	€ 11 ⁵⁰
Gegrilde aubergine	€ 8 ⁵⁰

“ work hard, snack often.”

SALADS

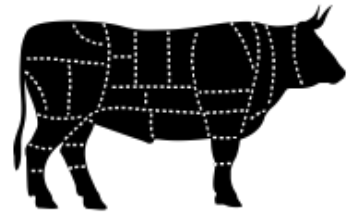
Veggie	€ 21 ⁵⁰
Gamba's	€ 32 ⁵⁰
Geitenkaas	€ 24 ⁵⁰
Kip met Oosters tintje	€ 26 ⁵⁰

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

MEAT

Gegrilde Ribben (12 beentjes) (Natuur / <u>Gelakt +€ 5</u>)	€ 23 ⁵⁰
Kip	€ 16 ⁵⁰
Mix van de chef (chateau briand, kip, lam, worst)	€ 11/100gr
Worsten mix (chipo, merguez, witte pens, kaasworst)	€7/100gr
Reuze worsten brochette (250gram)	€ 16 ⁵⁰
Kip saltimbocca (mozzarella, emmentaler geitenkaas)	€ 29 ⁵⁰
Lamskotelet	€ 8 ⁵⁰ /Stuk
Lamskroon (+/- 350 gram)	€ 15/100gr

BUTCHER'S CUT



Chateau briand WitBlauw

€ 13/100gr

Filet puur WitBlauw

€17/100gr

Ribe eye WitBlauw

€14/100gr

Côte à l'os witblauw (vanaf 1 kilo)

€ 12/100gr

Reuze brochette kip of varken (250 gram)

€ 21⁵⁰

Reuze brochette rund of lam (300 gram)

€ 32⁵⁰

Degustatie Gerijpt vlees (min. 1.2kg)

Prijs naar aanbod

FISH

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

€ 29⁹⁵

“ Eat good, feel good”

BIJGERECHTEN

Gegrilde groenten € 16⁵⁰

Koude groentemix € 16⁵⁰

Patatas bravas € 8⁹⁰

Zoete aardappel bbq friet € 10⁹⁰

Gebakken krielaardappeltjes € 8⁹⁰

Geroosterd brood met lekkere olijfolie € 7⁵⁰

SAUZEN

Saus van het huis (Licht pikante tartaar) € 7⁹⁰

Chimichurri (argentijnse verse groene kruiden dip)

Koude sauzen : Mayonaise , Ketchup , Cocktail etc € 1⁷⁵

Warme sauzen : Bearnaise , Pepersaus , Championsaus € 7⁹⁰

DESSERTS

Moelleux / chocolade crumble / vanille ijs € 11⁵⁰

Normandische appeltaart / chocolade crumble / vanille ijs € 11⁵⁰

Klassieke dame blanche € 11⁵⁰

Crèma Catalana, live aan tafel afgewerkt € 11⁵⁰