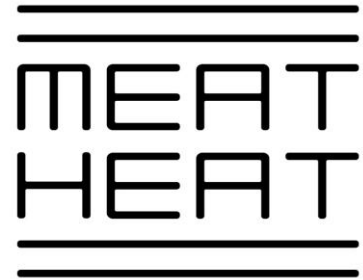


“ Sharing food is
the best way to
create memories”



TO SHARE

Tapas bord (charcuterie v/h huis)	€ 20 ⁵⁰
Warme camembert met geroosterd brood	€ 9 ⁵⁰
Tataki bord van rundsfilet (optie+foiegras +9€)	€ 20 ⁵⁰
Gegrilde mergpijp met geroosterd brood	€ 8 ⁵⁰
Plukbroodje met mozzarella	€ 12 ⁵⁰
Tartaar d'Anvers met Gegrilde broodjes	€ 12 ⁵⁰
Oosterse balletjes (natuur / <u>Gelakt +€2</u>)	€ 6 ⁵⁰
Argentijnse gegrilde gamba's / olijfolie / tuinkruiden	€ 6 ⁵⁰
Tortilla's/kaas/mexicaanse saus (pittig gehakt +€3)	€ 6 ⁵⁰
Gegrilde ribben. Of kippenvleugels <i>Natuur / Gelakt (+€2)</i>	€ 6 ⁵⁰
Bacon & eggs op z'n oosters	€ 7 ⁵⁰
Patatas bravas	€ 6 ⁵⁰
Gegrilde groene asperges	€ 9 ⁵⁰
Gegrilde aubergine	€ 6 ⁵⁰

“ work hard, snack often.”

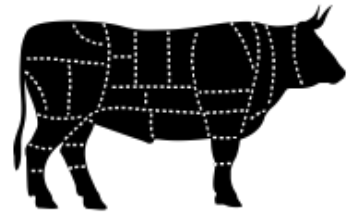
SALADS

Veggie	€ 14 ⁵⁰
Gamba's	€ 18 ⁵⁰
Geitenkaas	€ 16 ⁵⁰
Kip met Oosters tintje	€ 16 ⁵⁰

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

MEAT

Gegrilde Ribben (Natuur / <u>Gelakt +€ 3</u>)	€ 12 ⁵⁰
Kip	€ 9 ⁵⁰
Mix van de chef (chateau briand, kip, lam, worst)	€ 6/100gr
Worsten mix (chipo, merguez, witte pens, kaasworst)	€ 4/100gr
Reuze worsten brochette (200gram)	€ 8
Kip saltimbocca (mozzarella, emmentaler geitenkaas)	€ 16
Lamskotelet	€ 4 ⁵⁰ /Stuk
Lamskroon	€ 8/100gr

BUTCHER'S CUT

Chateau briand WitBlauw	€ 6/100gr
Filet puur WitBlauw	€10/100g
Ribe eye WitBlauw	€7/100gr
Côte à l'os witblauw (vanaf 1 kilo)	€ 7/100gr
Mix reuze brochette kip of varken (200 gram)	€ 12 ⁵⁰
Mix reuze brochette rund of lam (200gram)	€ 14 ⁵⁰
Degustatie Gerijpt vlees (naar aanbod)	€ 10/100gr

FISH

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

€ 16⁵⁰

“ Eat good, feel good”

BIJGERECHTEN

Gegrilde groenten	€ 9 ⁵⁰
-------------------	-------------------

Koude groentemix	€ 9 ⁵⁰
------------------	-------------------

Patatas bravas	€ 6 ⁵⁰
----------------	-------------------

Zoete aardappel bbq friet	€ 7 ⁵⁰
---------------------------	-------------------

Gebakken krielaardappeltjes	€ 6 ⁵⁰
-----------------------------	-------------------

Geroosterd brood met lekkere olijfolie	- € 6 ⁵⁰
--	---------------------

SAUZEN

Saus van het huis (Licht pikante tartaar)	€ 4 ⁵⁰
Chimichurri (argentijnse verse groene kruiden dip)	

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

Warme sauzen : Bearnaise , Peppersaus , Championsaus	€ 4 ⁵⁰
--	-------------------

DESSERTS

Moelleux / chocolade crumble / vanille ijs	€ 6 ⁵⁰
--	-------------------

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

Klassieke dame blanche	€ 6 ⁵⁰
------------------------	-------------------

Crèma Catalana, live aan tafel afgewerkt	€ 6 ⁵⁰
--	-------------------

Granola met vanille ijs en Caramel van Tripple Fort	€ 8 ⁵⁰
---	-------------------