



HET
VERSCHIL

KLASSIEKERS

Sherry Lustau Fino	8
Aperol Spritz	10
Kirr	8
Kirr Royal	13
Kirr Pêche (champagne)	13
Picon 'Helen'	10
Ricard Pastis	8
Campari	9
Campari soda	10
Campari jus d'orange	14
Floc de Gascogne	8
Porto Tawny Niepoort	8
Porto Dry white	8
Don Papa, oak-aged	8
Bumbu Craft Rum	9
Negroni	10
Lustau Blanco (Vermouth)	8,5
Roomer en witte wijn	8,5

BUBBELS

Champagne	12,5
Say no more! Brut, dus zonder toegevoegde suikers. Het perfecte apero aan een zacht prijsje.	
Cava	8,5
Heerlijke bubbels uit Spanje.	

COUPE DE COEUR

Maison	10
Sprankelend apero met toets van bloedsinaasappel en aromatische kruiden.	

ALCOHOLVRIJE

Crodino	7
Maak kennis met "het enige echte alcoholvrije aperitief". In Italië is Crodino bijzonder populair, hier zo goed als onbekend.	
Tonic - Cassis - Limoen	7,5
Onze eigen cocktail met verse limoen, munt, cassis-siroop en heerlijke tonic, een wondere combinatie.	
Bitter zoals Campari	7,5
Zoals Campari! Echt waar!	
Picon 'zoals het moeten zijn'	8,5
Onze 'ontdekking' van het jaar, beschikbaar vanaf onze nationale feestdag: 21 juli	

GIN & TONIC

Tanqueray Flor de Sevilla 9
Combineert de klassieke Tanqueray Gin stijl met het beste van Spaanse sinaasappels. Onze seizoenstopper!

BUSS N° 509 REBEL CUT 10
Lavendel en jasmijn, tangerine, verse appelsienen en limoenen. pittige witte peper afdrank.

Steam Gin 10,5
Streekproduct met verschillende smaaksensaties en een heerlijk lange, subtiele afdrank. De lindebloesem, korenbloem, kweepeer en de perfecte balans met de citrus-achtigen maken het pallet compleet.

Ki No Bi Japanese Dry Gin 14
Uitsluitend echte Japanse botanicals, zoals de zeldzame yuzu limoen.

Nona Spice 94 Gin 0% 8
Deze kruidendrank wordt gedistilleerd in een koperen ketel waarna de alcohol er weer wordt uitgetrokken. Met ingrediënten zoals: kardemom, eikenhout, kruiden, citroen en grapefruit.

Blind date Gin 11,5
Keruze van de Chef, af en toe koopt hij wat flessen van beperkte oplage, vraag de gastvrouw naar de smaak ervan!

met bijpassende tonic + 4

GERSTENAT

Vedett 4

Carlsberg 0/0 4

Vedett White 4

Tripel d'Anvers 4

Orval (Trappist) 6

Duvel 6

La Chouffe 6

Chimay Bleu 6

Liefmans Goudband 6

Rodenbach Grand Cru 6

FRISDRANKEN

Coca - Cola 3,25

Cola Zero 3,25

Ice Tea 3,25

Fanta 3,25

Tonic water Schweppes 3,25

Vers fruitsap 6,5

Appelsap 3,25

WATERS

Chaudfontaine 0,2l plat/bruis 3,25

Chaudfontaine 0,5l plat/bruis 6

Water uit Lede 1L plat/bruis 9

OM TE STARTEN

Garnaalkroketten 18,5

Een journalist van Knack magazine vond ze zalig. Met meer dan voldoende garnalen, verpakt in een lekker krokant korstje. Geen overdreven garnituur, maar citroen en gefruite peterselie, meer moet dat écht niet zijn.

Gewoon eentje om te proeven? 10

Hamachi 26

Hamachi gemarineerd in champagne en olijfolie uit Griekenland, huacatay kruid uit Peru, crème van venkel - Tijger melk met groene kruidenolie

Rundscarpaccio 20

Pinocchio is er helemaal weg van en dat is niet gelogen. Zijn neus groeit van puur genot! Afgewerkt met een heerlijke truffelvinaigrette, notensalade en schilfers oude parmezaan.

Tzatziki 19

Tzatziki. Dit frisse tzatziki recept zal uw zomerse maaltijd opfleuren! Rijk, romig & vol verse kruiden, heerlijk op met het krokante pitabrood.

Surf & Turf 24

Buikspek van Duroc d'olives & gamba
Zomerse bietjes geel en rood op grof zout gegaard ,
dashi & kruidenolie

Bisque & kreeftenstaart 22

Bisque van kreeft & halve kreeftenstaart, koffieroom

Tom Kha Gai 19

'veggie' Tom Kha Kai (of Tom Kha Gai) betekent letterlijk 'kip-laos-soep'. Laos is dus een onmisbaar ingrediënt! We gooien de kip over de haag en maken het vegetarisch. In plaats van de kip doen we het met oesterzwammen uit Antwerpen.

Kaaskroketten 12

Kids favo: lekkere krokant korstje met een smeltend hart van kaas.

Gourmand vanaf 55

Het zomermenu, betaalbare luxe

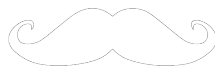
Hamachi gemarineerd in champagne en olijfolie uit Griekenland, huacatay kruid uit Peru, crème van venkel - Tijger melk met groene kruidenolie + 8 euro

Of

Rundscarpaccio, Pinocchio is er helemaal weg van en dat is niet gelogen. Zijn neus groeit van puur genot! Afgewerkt met een heerlijke truffelvinaigrette, notensalade en schilfers oude parmezaan.

Of

Tzatziki. Dit frisse **tzatziki** recept zal uw zomerse maaltijd opfleuren! Rijk, romig & vol verse kruiden, heerlijk op met het krokante pitabrood.



Buikspek van Duroc d'olives & dikke **gamba**

Zomerse bietjes op grof zout gegaard, kruidenolie & dashi + 7 euro

Of

'veggie' **Tom Kha Kai** (of Tom Kha Gai) betekent letterlijk 'kip-laos-soep'. Laos is dus een onmisbaar ingrediënt! We gooien de kip over de haag en maken het vegetarisch. In plaats van de kip doen we het met oesterzwammen uit Antwerpen.



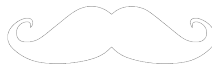
Sliptong & Zeeuwe mossel, zeekraal, zalf van bintjes en saffraan, saus met vedette White... + 6 euro

Of

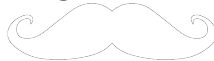
Kalfs **Rib-Eye** op de Green-egg gegaard, vitლოსaus, appelkappers, hasselback aardappelen bbq, mergpompoeen met Grieks roze zout

Of

Aubergine met feta... meegebracht uit Kreta...
Afgewerkt met 'marjolein'



Kaasjes, volgens de regels der kunst gerijpt + 13 euro



Rabarber in 3 wijzen , citroenmelisse, limoensorbet

Of

Kers uit Vlekkem, vanille-ijs, jeneverbess en pistache

Of

Kaasjes gemaakt van rauwe melk, notenbrood en chutney van mango, blauwe druif + 9 euro

Menu per volledige tafel. Wijzigingen voor allergenen?
Vraag raad aan een van onze lieve medewerkers.

Menu per volledige tafel

BEENHOUWERIJ

Americain (Steak tartaar) 27,5

Absolute nummer 1!

Het aantal dat hier reeds bereid werd, loopt in de duizenden.

De gasten komen er keer op keer voor terug.

Waarom? Geniet met al uw zintuigen...maar....ruik vooral!

Ris de veau 39,5

Onze supieten of kalfszwezeriken zijn nog nooit weg geweest! Vele klanten komen speciaal voor deze 'plat' naar onze zaak. We serveren ze met een heerlijke kalfsjus opgewerkt met mosterd uit Meaux.

Een geweldige combinatie die het altijd goed doet. O ja, de gebakken schatjes van patatjes ontbreken zeker niet.

Kalfs Rib-eye 34

Kalfs Rib-Eye op de Green-egg gegaard, vitლოსaus, appelkappers, hasselback aardappelen bbq, mergpompoe met Grieks roze zout

Holstein Filet Puur 36

Limited edition voor meat lovers!

Eén van de meest succulente stukjes van het rund, deze volgens uw wens gebakken filet puur. Geserveerd met een frisse salade en een puntzakje verse frietjes. U kiest zelf de saus waar u op dat moment zin in hebt: champignonsaus of pepersaus.+ 3,5

Osso-Bucco 31

Klassiek bereid met een twist van sinaasappel en ansjovis, verse pasta

Extraatjes 4

Groene groentjes

Gemengde salade

Extra frietjes

Extra brood

À la carte? Maximum 4 gerechten per gang.

Geen cash, enkel betaalkaarten

Gehaast? Geef ons een seintje.

Allergieën? We helpen u graag kiezen uit onze gerechten.

UIT HET WATER

Zeetong 45

Heerlijke zeetong (min. 500 gr), gebakken in schuimende hoeveboter, afgeblust met citroen en overheerlijke warme groentjes, met frietjes of schatjes van patatjes, u beslist!

Zeebaars 38

Gegrilde zeebaars, zilte groente uit Zeeland met sjalot, maagdelijke saus van olijfolie

VEGGIE

Melanzané 23,5

Puur Italië! Terug van weggeweest, ook nog zo'n klassieker van het huis. De aubergine wordt middendoor gesneden en fondant gebakken. Nadien opgevuld met een tomatencoulis en gegratineerd met de beste mozzarella. Een heerlijk slaatje met details die je meteen doen verlangen naar vakantie onder de pijnbomen en met zicht op een azuurblauwe Adriatische zee.

Piperade 28

Piperade van groene lentegroentjes met een gepocheerd eitje & pesto

KIDS -12Y

Kinderportie -50%

Ook kinderen laten we graag degusteren van onze heerlijke gerechten, ze kunnen kiezen van de kaart wat ze maar willen aan halve prijs (behalve de zeetong, want die is niet deelbaar)



Openingsuren:
Alle dagen open behalve op
dinsdagavond, woensdag,
zaterdagmiddag en zondag

Lieve gasten,
om u als gast elke dag met véél
enthousiasme te kunnen bedienen
vragen wij u het sluitingsuur te
willen respecteren.
Lunch gesloten vanaf 15.00u
Diner gesloten vanaf 23.00u

KADOBON?
Graag overhandigen aan onze
medewerkers bij uw bestelling.

LUNCH € 39
3 gangen enkel middags
Scan en ontdek.
Uitbreidbaar met kaasjes





HET
VERSCHIL

ONZE ABSOLUTE NUMMER 1

STEAK TARTAAR
27,5