













WE NEMEN U MEE IN DE CULINAIRE WERELD VAN ONZE BOUTIQUE BITES
OM TE DELEN MET UW GEZELSCHAP!

Bij het bestellen van enkel bites dient u een minimum van 2 per persoon te bestellen.

















KOUDE BOUTIQUE BITES

Zuiderse bruschetta <i>Geroosterd brood met frisse topping van tomaat, basilicum en olijfolie</i>		16,-
Chef's charcuterieplankje <i>Prosciutto nazionale, coppa stagionata en spianata romana</i>		27,-
Carpaccio van rund <i>Fijngesneden rundscarpaccio met kruidige pesto en frietcrumble</i>		18,-
Foie gras deluxe <i>Zacht melkbrood met zijdezachte foie gras, fijne Ibérico ham en een gel van gekarameliseerde ui</i>		30,-
Royal Belgian Caviar Gold 30gr <i>Exclusieve Royal Belgian Caviar, geserveerd met blini's en zure room</i>		85,-



WARME BOUTIQUE BITES

Gegrilde witte pens <i>Met een crumble van spek en pittige picklesdip</i>		21,-
Knapperige kipreepjes <i>In een laksaus met Aziatische zoete toets</i>		19,-
Garnaalballetjes <i>Met heerlijke Noordzeegarnalen en dip met zongedroogde tomaten</i>		27,-
Tataki van tonijn <i>Kort gebakken tonijn, met krokante kruidenkorst en wasabimayo</i>		27,-
Friet truffel <i>Krokante Belgische frietjes met parmezaan, geserveerd met truffelmayo</i>		18,-
Nacho's <i>Gecombineerd met pikante salsa, gesmolten cheddar en zure room</i>		18,-
Gamba's à la plancha <i>Gebakken op de hete plancha geserveerd met een zuiderse dip</i>		23,-
Bao bun <i>Zacht gestoomd broodje gevuld met langzaam gegaard pulled pork en barbecuesaus</i>		23,-
Gelakte ribbetjes <i>Perfect op smaak gebracht met een laksaus volgens het geheime recept van de chef</i>		18,-
Witte asperges op Vlaamse wijze <i>Traditioneel met mimosa van ei, gesmolten hoeveboter en peterselie</i>		26,-
Witte asperges met gerookte zalm <i>Witte asperges met Schotse gerookte zalm en zijdezachte mousselinesaus</i>		30,-
Coquilles Saint-Jacques <i>Kort gebakken coquilles, crème van zoete aardappel en krokante Zwarte Woud ham</i>		28,-



HOOFDGERECHTEN

Gamba's à la plancha <i>Met gebakken rijst en frisse salade</i>		42,-
Vispannetje <i>Met aardappelpuree, groentjes en garnalenbisque</i>		33,-
Witte asperges op Vlaamse wijze <i>Traditioneel met mimosa van ei, gesmolten hoeveboter, peterselie en krieltjes</i>		39,-
Witte asperges met gerookte zalm <i>Witte asperges met Schotse gerookte zalm en zijdezachte mousselinesaus en krieltjes</i>		44,-
Steak (Iers) <i>Gegrild op The Big Green Egg met frisse salade en Belgische frietjes Saus naar keuze: champignon, peper of béarnaise</i>		38,-
Filet pur (Iers) <i>Gegrild op The Big Green Egg met frisse salade en Belgische frietjes Saus naar keuze: champignon, peper of béarnaise</i>		48,-
Vol-au-Vent <i>Vol-au-vent met hoevekip, gehaktballetjes, beukenzwammen en krokant bladerdeegje, geserveerd met frisse salade en Belgische frietjes.</i>		35,-
The Mood rundsburger (Belfurn Angus) <i>Gegrild op The Big Green Egg, met smaakvolle mood saus, knapperig spek, gesmolten Oud Brugge kaas op een brioche broodje met aardappel wedges</i>		33,-
Boeuf bourguignon <i>Rundstooftpotje met rode wijn, zilveruitjes en spekjes, frisse salade en Belgische frietjes</i>		35,-
Lamsfilet <i>Gegrild op The Big Green Egg met zuiderse krielaardappelen uit de oven, lentegroentjes en jus op basis van rozemarijn</i>		48,-
Rundstartaar <i>Met frisse salade en Belgische frietjes</i>		35,-
Rundstartaar "Royal" <i>Met Royal Belgian Caviar Gold 30gr, zure room, frisse salade en Belgische frietjes</i>		98,-
Balletjes in tomatensaus <i>Met frisse salade en aardappelkroketjes</i>		28,-
Tagliatelle truffe met kip <i>Verse tagliatelle in een romige truffelsaus, verrijkt met malse kip en oesterzwammen</i>		38,-
Tagliatelle truffe vegetarisch <i>Verse tagliatelle in een romige truffelsaus, verrijkt met oesterzwammen</i>		30,-
Ravioli met ricotta en spinazie <i>Overgoten met heerlijke saus van gerookte paprika</i>		28,-

FRISSE SALADES (extra Belgische frietjes +6,-)

Salade met kort gebakken tonijn en Aziatische dressing		38,-
Salade met romige geitenkaas, krokant spek en frisse appeltjes		32,-

AMBACHTELIJKE KROKETTEN (extra Belgische frietjes +6,-)

Kaaskroketten van Oud Brugge kaas met frisse salade		
▪ 2 stuks		22,-
▪ 3 stuks		28,-
Garnaalkroketten van Noordzeegarnalen met frisse salade		
▪ 2 stuks		30,-
▪ 3 stuks		38,-

Alle prijzen zijn in euro en inclusief BTW
Heeft u een allergie of intolerantie? Vraag advies aan onze medewerkers.