

SHARING

**VLEES**

Huisgemaakt mosterdspek - chimichurri.

Plankje Fijne charcuterie:

|  |  |
| --- | --- |
| Ardeense salami | Augurk |
| Coppa natuur | mosterd |
| Gerookte damse boerenham | Ingelegde zilverui |

**VIS**

€ 14,95  
€ 18,95

|  |  |
| --- | --- |
| Inktvisreepjes – dragon – limoen mayo | € 12,50 |
| Artisanale Garnaalkroket - gefruite peterselie - citroen (1stk.) | € 8.50 |
| Visburger – pittige sriracha dressing – aoili – romijnse sla | € 9,50 |
| Traag gegaarde Aubergine – tempura knolselder – ui – tonijn dressing | € 11,20 |

**VEGE**

Indische Masalla chips – zoete aardappel – pittige salsa tomaat – koriander - aoili

Artisanale Kaaskroket - fondue parmezaan - gefruite peterselie – citroen   
Nacho’s classic – avocado – youghurt – crème cheddar – salsa

# € 12.50

€ 4.50

€ 13.70

**SALADES VAN DE CHEF**

Ceasar salade ( g,l) € 24,50

Gegrilde kippenreepjes – ei – sla mix – ansjovis dressing - croutons

Geitenkaas salade ( g,l) € 23,50

Geitenkaas – sla mix – spek – rozijnen toast

**PASTA VAN DE CHEF**

Pasta Passage ( g,l) € 25,95

Bucatini – Broccoli – snijbonen – geitenkaas – zwarte olijf – basilicum

Pasta Zeevruchten € 28,50  
Calamarata – scheermessen – vongolé – mossels - scampi

**VISGERECHTEN**

Salade garnaalkroket ( 2st/ 3st) € 23,95/€ 27,50

Rijkelijke sla mix - verse frietjes

Sliptong gebakken in beste boter 3stks. € 32,95

Sliptong – kropsla – tomaat - verse friet

Vispannetje € 32,50

**VLEESGERECHTEN**

Gegrild Schorsvel € 25,50  
Kropsla – tomaat – verse frietjes

Steak tartaar (huisgemalen koude bereiding) € 24,95

Kropsla - tomaat - verse frietjes zelfbereiden supplement € 3,00

Vlaamse stoverij € 23,95

Rundvlees - kropsla - tomaat - verse frietjes

Vol au vent € 26,95

Kip - gehaktballetjes – champignon - kropsla – tomaat – verse frietjes

Gegrilde rib eye steak **400gr+** € 29,95

Kropsla - tomaat - verse frietjes

Gegrilde côte à l’os **800gr+**(2 pers) € 32,50 pp

Kropsla - tomaat - verse frietjes

*Supplementen: Pepersaus - béarnaisesaus – kruidenboter – champignons - bordelaise €2,90*

*Supplement: Gevulde aardappel met verse huisgemaakte kruidenboter €3,10*

Spareribs gegrild (kruidig en krokant) **650gr+** € 25,95

Slamix – frietjes

Spareribs gelakt (zoet en zacht) **650r+** € 26,95

Slamix - frietjes

**SUPPLEMENTEN**

Gevulde polder aardappel met verse huisgemaakte kruidenboter € 2,50

Supplement brood € 1,95

Supplement friet klein € 2,50

Supplement friet groot € 3,50

**DESSERT & KAAS**

Moelleux € 7,95  
vanille ijs

Crème Brûlée € 6,70  
krokante korst van kandijsuiker

Dame blanche € 8,50  
Vanille ijs – slagroom – warme chocolade saus

Kaasplank € 4,50   
Damse Mokke – Orval kaas - geitenkaas – rozijntoast

Brusselse wafel met suiker € 4,00   
Toppings: vanilleijs – warme chocolade – slagroom € 1,50

Tiramisu € 6,95  
Mascarpone - Ammaretto – boudoirs – limoen geste

Spreek ons gerust aan over eventuele allergieën

De chef bereidt alle gerechten zelf in huis

1 hoofdgerecht delen+6,50

Vanaf 10 personen maximum 6 verschillende gerechten

1 tafel = 1 rekening

Tapas als hoofdgerecht = Min. 2 tapas pp.

wifi: passage free wifi paswoord: depassage1

SHARING

**VIANDE**

Bacon à la moutarde fait maison – Chimichurri

|  |  |
| --- | --- |
| Chorizo Magnum (Rioja – poitrine et d’epaule- | Cournichon |
| Parmaham extra reserva delizia 24 mois mûri | Moutard |
| Coppa Tosc. Finocchio carta paglia |  |

Assiette de charcuterie fine traditionelle flamand

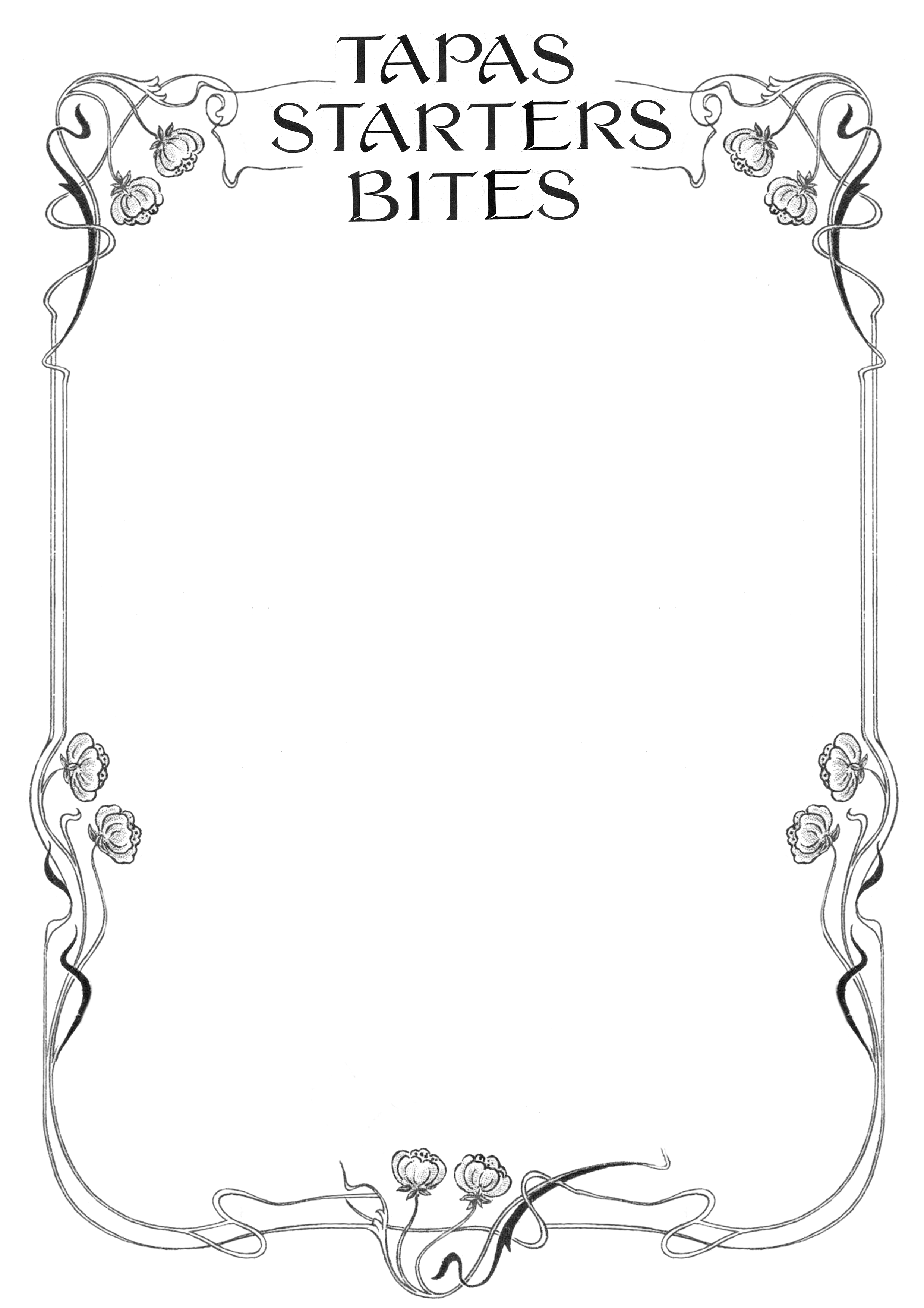
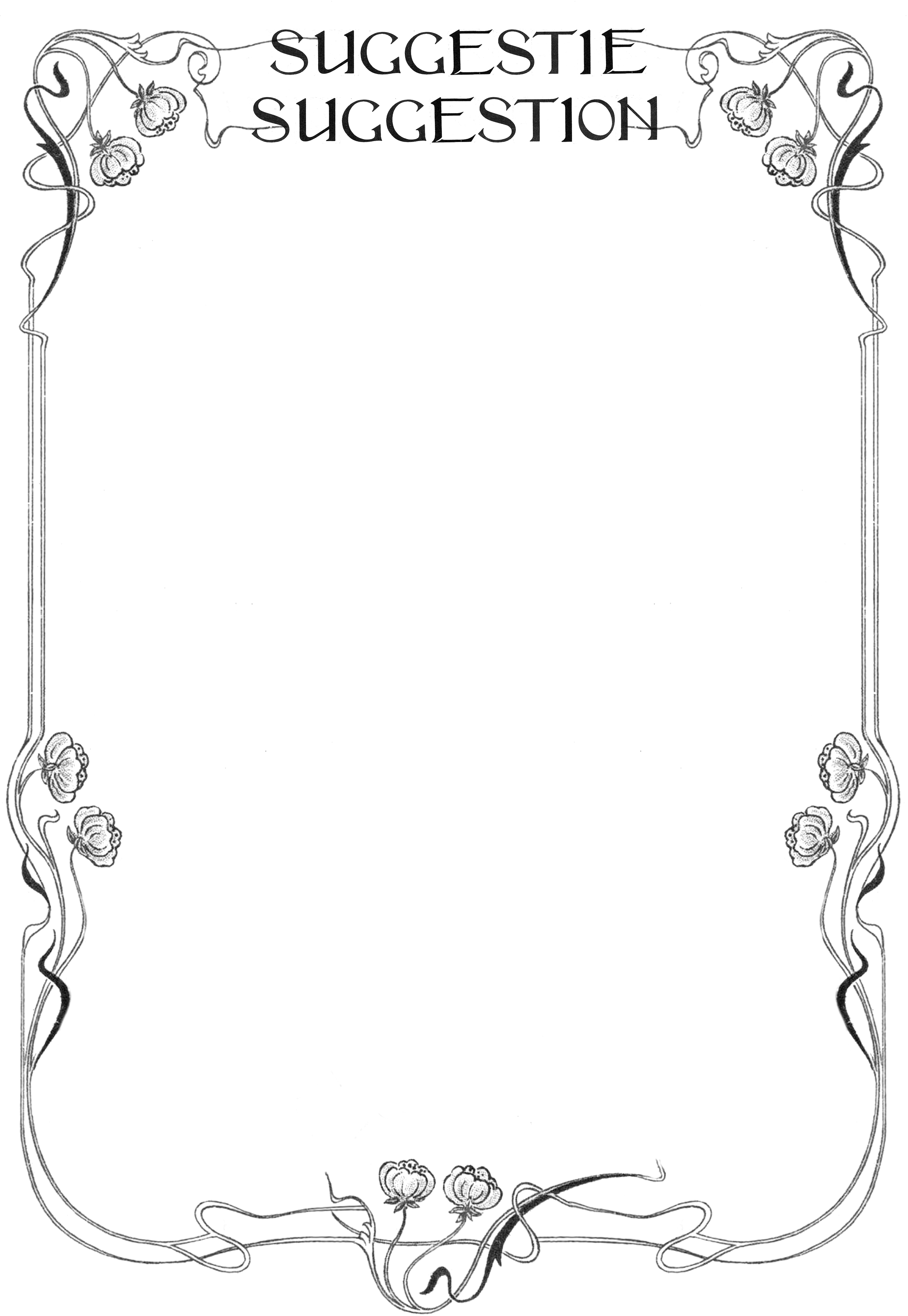
**POISSON**

€ 14,95  
€ 18,95

|  |  |
| --- | --- |
| Calamars – citron vert – estragon mayo | € 12,50 |
| Croquette de crevettes - persil frit et citron | € 8.50 |
| Hamburger de poisson – aioli – mayo épicée | € 9.50 |
| Aubergine cuites lentementes tempura céleri – rave – oignon – dressing thon | € 11,20 |

**VEGE**

Nacho’s classic – avocat – yaourt – crème cheddar - salsa



Indian Massala chips – patate douce – salsa tomate épicée – aioli - coriandre  
Croquette fromage – citron – persil frit

# € 13,70 € 12,50

€ 4,50

**SALADES DU CHEF**

Salade César (g.l) € 24,50

Lanières de poulet grillées – œuf – laitue – vinigraitte aux anchois – croutons

Salade de chèvre (l, n, g) € 19,95

Lard fumé maison - pommes - miel – pain aux raisins

**PATES DU CHEF**

Pâtes Passage (g.l) € 25,95

Bucatini – fromage de chèvre - brocoli – haricots verts – olive noir - basilic

Pasta Fruits de mère € 28.50

Calamarata – moules – vongolé - couteaux

**POISSON**

Salade croquettes crevetes ( 2st/ 3st) € 23,95/€ 27,50

Salade mix- frites maison

Sole frites 3pcs € 32,95  
Salad mix – frites maison

Ragoût de poisson € 32,50

**VIANDE**

Onglet grillé € 25,50

Salade verte – tomate – frites fait maison

Steak tartare € 24,95

Oignons – capres – moutarde –Salade verte – tomate – frites fait maison  
préparer vous-même € 3,00

Carbonade flamande € 23,95

Salade verte – tomate – frites fait maison

Vol au vent € 26,95

Poulet – boulettes viandes – champignon – salade verte – tomate – frites fais maison

Rib eye steak grillé **400gr+** € 29,95

Salade mixte – frites fait maison

Côte à l’os grille à partager à 2 **800gr+** € 32,50/ personne

Salade verte – tomate – frites fait maison

Suppléments: sauce au poivre – béarnaise – beurre au fines herbes – champignon – bordelaise € 2,90

Suppléments pomme de terre farcie € 3,10

Travers de porc grille ( croustillant et épicé)**650gr+** € 25,95

Salade verte– frites fait maison

Travers de porc lacquer ( doux et tendre)**650gr+** € 26,95

Salade verte – frites fait maison

**SUPPLEMENTS**

Pomme de terre farcie au beurre aux herbes € 2,50

Suppléments pain € 1,95

Suppléments frites petites € 2,50

Suppléments frites grandes € 3,50

**FROMAGE ET DESSERTS**

Moelleux € 7,95  
Glace à la vanille

Crème Brûlée € 6,70   
croûte de sucre candi croustillant

Dame blanche € 8,50   
Glace vanille - chantilly - sauce chocolat chaud

Fromages € 4,50   
‘Damse Mokke’ – fromage Orval – fromage de chèvre

Tiramisu € 6,95   
Mascarpone - Amaretto – boudoir – geste limon

Gauffre de bruxelles avec sucre € 4,00  
toppings : glace vanille – chocolat chaud – chantille € 1,50

Information allergie ? demandez a nous

Tout les plat sont frais et fait maison.

A partir de 10 personnes par table pas plus de 6 plats different

Plat à partager +€ 6,50

Une note par table

Tapas comme une plat = min. 3 tapas pp.

SHARING

**MEAT**

Artisanal meatball croquets with fresh bearnaisse sauce 8pcs  
Nacho’s – chilli con carne – avocado – yoghurt – cheddar   
Tradiotional flemish fine charcuterie

|  |  |
| --- | --- |
| Chorizo Magnum (Rioja – belly and shoulder ham - | pickle |
| Parmaham extra reserva delizia 24 months aged | musterd |
| Coppa Tosc. Finocchio carta paglia– l |  |

**FISH**

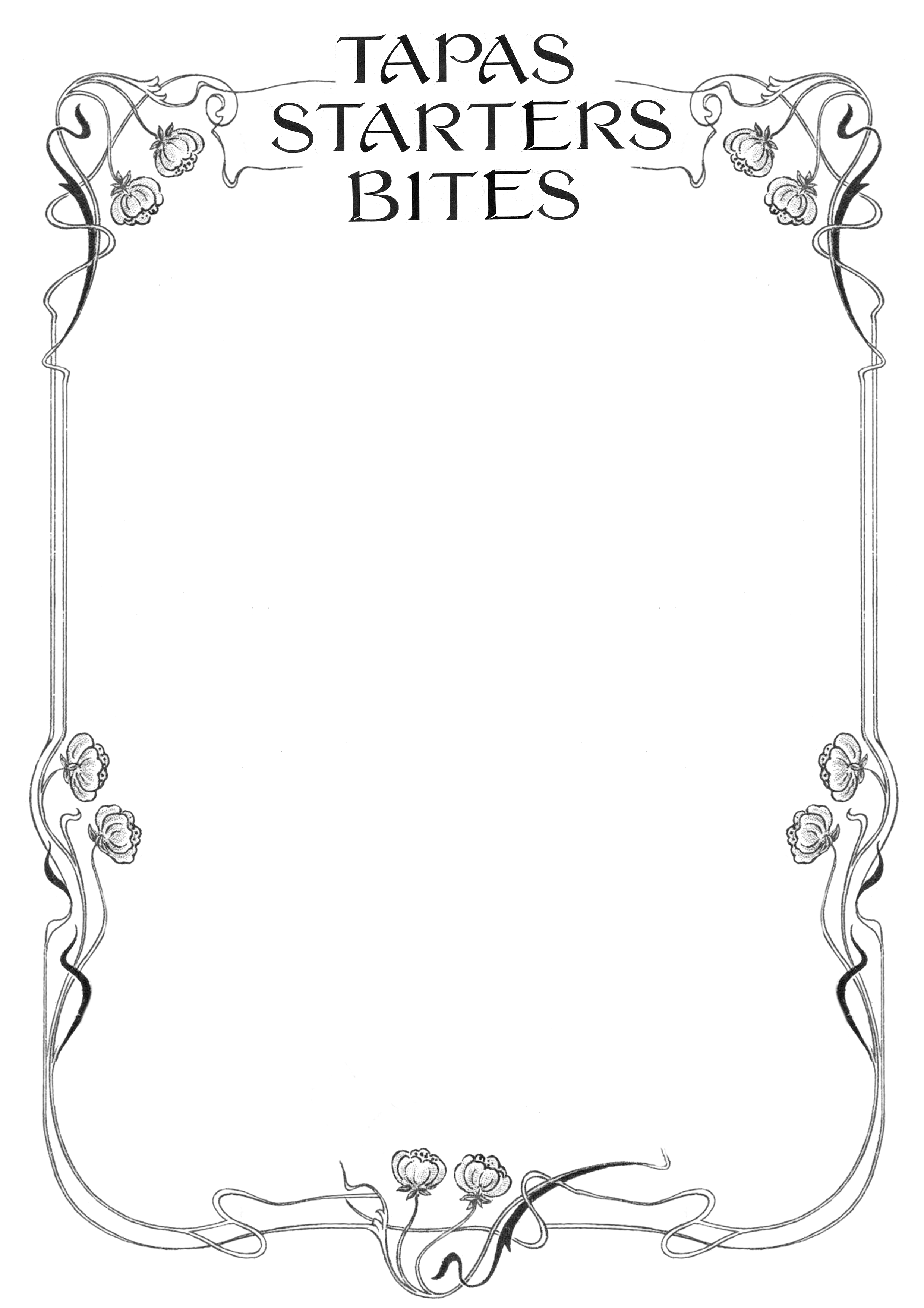
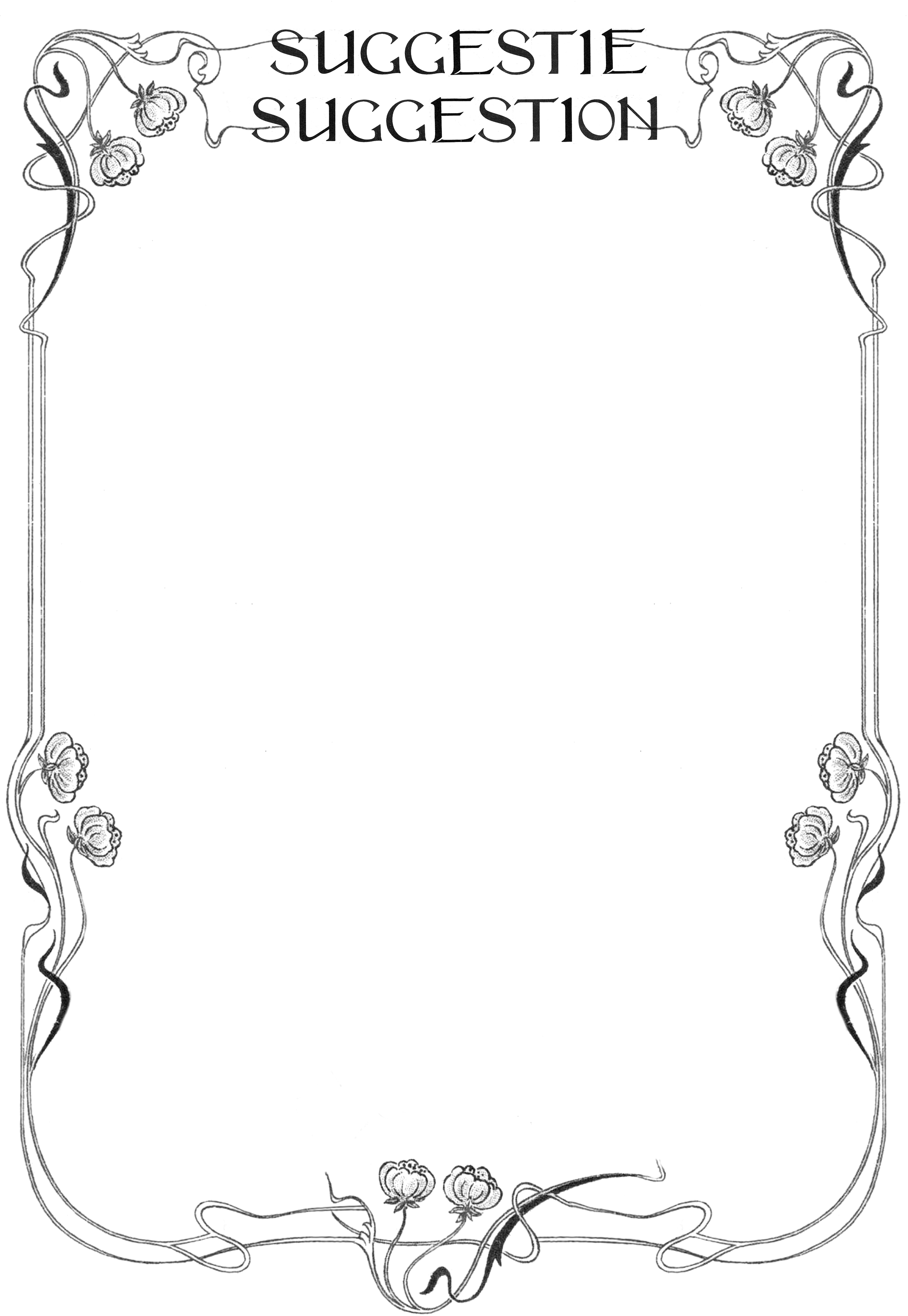
€ 12,50  
€ 13,70

€ 18,50

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Fried codfish with fresh tartar | € 12,50 | **€ 7.50** |
| Shrimp croquette 1 piece with fried parsley and lemon | € 8.10 | **€ 9.50** |

**VEGE**

Patatas bravas - aioli



Cheese croquette from the hand - fondue parmesan - fried parsley – lemon  
Royal salad mix

# € 11.20 € 4.50

€ 9.50

**CHEF’S PASTA**

Pasta vongolé Veraci

Bucatini – shallot –– parsley – garlic – parmesan - clams € 25,95

Pasta Tortellini ricotta - epinard € 25.95

Tortellini – mushrooms - truffel

**FISH DISHES**

Salade shrimp croquettes ( 2st/ 3st) € 21,95/€ 23,95

Salade mix- fresh fries

Fried sole 3pcs € 32,95  
Sole – salad – fresh fries

Bouillabaisse with north sea fish € 32,50  
home made rouille – sourdough toast – cheese

**MEAT DISHES**

Hanger steak (butchers tenderloin) € 25,50

lettuce - tomato - fresh chips

Steak tartare (raw beef preparation) € 24,95

Onion – cappers – mustard - lettuce - tomato - fresh chips - self preparation € 3,00

Flemish beef stew € 23,95

Beef in a beer sauce - lettuce - tomato - fresh chips

Vol au vent € 26,95

chicken – cream sauce – meatballs – mushroom – fresh chips - salad

Grilled rib eye steak **400gr+** € 29,95

salad mix - fresh chips

Grilled côte à l’os for 2 to share **800gr+** €32,50/person

lettuce - tomato - fresh chips

Supplements: Peppercorn sauce - Bearnaise - Herb butter – Mushroom – Bordelaise € 2,90/option

Supplement stuffed potato € 3,10

Grilled spare ribs (crispy and spiced)**650gr+** € 24,95

Salad - fresh chips

lacquered spare ribs (sweet and tender)**650gr+** € 25,95

Salad - fresh chips

**SUPPLEMENTS**

Stuffed polder potato with herb butter € 2.50

Extra bread € 1,95

Extra fries € 2,50

**CHILDREN’S DISHES -12y old**

Shrimp croquettes 2 pieces € 15,95

salad mix - fresh chips

Cheese croquettes 2 pieces € 12,95

salad mix - fresh chips

Spare ribs €15,50

salad mix - fresh chips

Flemish beef stew €15,65

Lettuce-Tomato-Fresh chips

**DESSERTS & CHEESE**

Moulleux € 7,20  
vannila ice cream

Crème brûlée € 6,70  
crispy sugar candy crust

Dame Blanche € 7,95

Vanilla ice cream - hot chocolate sauce - whipped cream

Children’s ice cream € 4,50

Tiramisu € 6,95

Amaretto – bouidoir – limoengeste

Brussels waffle € 4,00  
toppings: Vanilla icecream – hot chocolate – whipcream € 1,50

Ask us about any allergy information

All the dishes are fresh and prepared daily in house

Tapas as a main dish = min 2 pp

Groups over 10 persons max 6 different dishes

Sharing 1 dish + 6,50

1 bill per table

Wifi: passage free wifi – Password: depassage1