

SHARING

**VLEES**

Loaded Nacho’s– Pulled Pork – fajita’s – guacamole – cheddar – jalapeño -raita – koriander   
Smokey Patatas Bravas – artisjok – spek - groene pickles – aioli

Huisgemaakte Fried chicken– sriracha – smokey bbq saus ‘Chef’s favourite’

Plankje Fijne charcuterie:

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

**VIS**

|  |
| --- |
| Mosselen Thai Style – pittige coco’s jus – Koriander |
| Artisanale Garnaalkroket - gefruite peterselie - citroen (1stk.) |
|  |  |

**VEGE**

Vegetarische dumplings – ponzu – tahini dip (6stuks)

Artisanale Kaaskroket - fondue parmezaan - gefruite peterselie – citroen

**SALADES VAN DE CHEF**

Salade niçoise met verse gegrilde tonijn

Romeinse sla – ansjovis – ei – tomaat – zwarte olijf – rode ui – wijnblad vinaigrette

fijne boontjes – paprika

ceasar salade   
Krokante kip – romeinse sla – croutons – parmezaanse kaas – ei – fijne boontjes – ansjovis dressing – rode ui

Salade Carpaccio van rund   
rundsvlees - zongedroogde tomaten – walnoten – appel granny smith – jonge spinazie – rucola – parmezaan

Salade huisgemaakte garnaalkroket ( 2st/ 3st)   
Rijkelijke sla mix - verse frietjes

**PASTA VAN DE CHEF**

Pasta vongole   
vongole – pasta - parmesan

Zomerse pasta gegrilde groenten (vegetarisch)   
pasta– gegrilde groenten (paprika – aubergine – courgette)– citroen – buratta

**VISGERECHTEN**

Gebakken sliptong (3stuks)

Verse friet – kropsla – tomaat

**VLEESGERECHTEN**

Gegrild Schorsvel   
Kropsla – tomaat – verse frietjes

Steak tartaar (huisgemalen koude bereiding)   
Kropsla - tomaat - verse frietjes zelfbereiden supplement

Vlaamse stoverij   
Rundvlees - kropsla - tomaat - verse frietjes

Vol au vent   
Kip - gehaktballetjes – champignon - kropsla – tomaat – verse frietjes

Gegrilde Rib eye**400gr+**   
Kropsla - tomaat - verse frietjes

Gegrilde côte à l’os **800gr+**(2 pers) zonder been   
Kropsla - tomaat - verse frietjes

*Supplementen verse huisbereide : Pepersaus - béarnaisesaus – kruidenboter – champignons*

Spareribs gegrild (kruidig en krokant) **650gr+**   
Indische koolsla – gepofte polderpatat

Spareribs gelakt (zoet en zacht) **650r+**   
Indische koolsla – gepofte polderpatat

**SUPPLEMENTEN**

Gevulde polder aardappel XXL met verse huisgemaakte kruidenboter

Sla mix

Maaltijdsalade

Supplement brood

Supplement friet klein

Supplement friet groot

**DESSERT**

Espresso martini   
vodka – espresso – koffielikeur

Coupe Colonel   
citroensorbet – vodka – limoen geste

Affogato   
Espresso – vanilla ijs

Crêpes Suzette   
Grand marnier - sinaasappel – vanille ijs

Moelleux

vanille ijs - crumble

Crème Brûlée

krokante korst van kandijsuiker

Dame blanche   
Vanille ijs – slagroom – warme chocolade saus

Brusselse wafel met suiker   
Toppings: vanilleijs – warme chocolade – slagroom

Spreek ons gerust aan over eventuele allergieën

De chef bereidt alle gerechten zelf in huis

Om u optimaal van onze keuken te laten genieten, serveren wij per persoon één hoodgerecht. Het delen van gerechten is helaas niet mogelijk.

Vanaf 10 personen maximum 6 verschillende gerechten

1 tafel = 1 rekening

wifi: passage free wifi paswoord: depassage1

SHARING

**VIANDE**

‘Loaded Nacho’s - porc effiloché - fajitas - guacamole - cheddar - jalapeño - raïta – coriander  
Patatas Bravas fumées - artichauts - bacon - cornichons verts – aioli  
Ailes de poulet croustillantes maison - sriracha - sauce bbq fumée ‘Chef’s favorite’

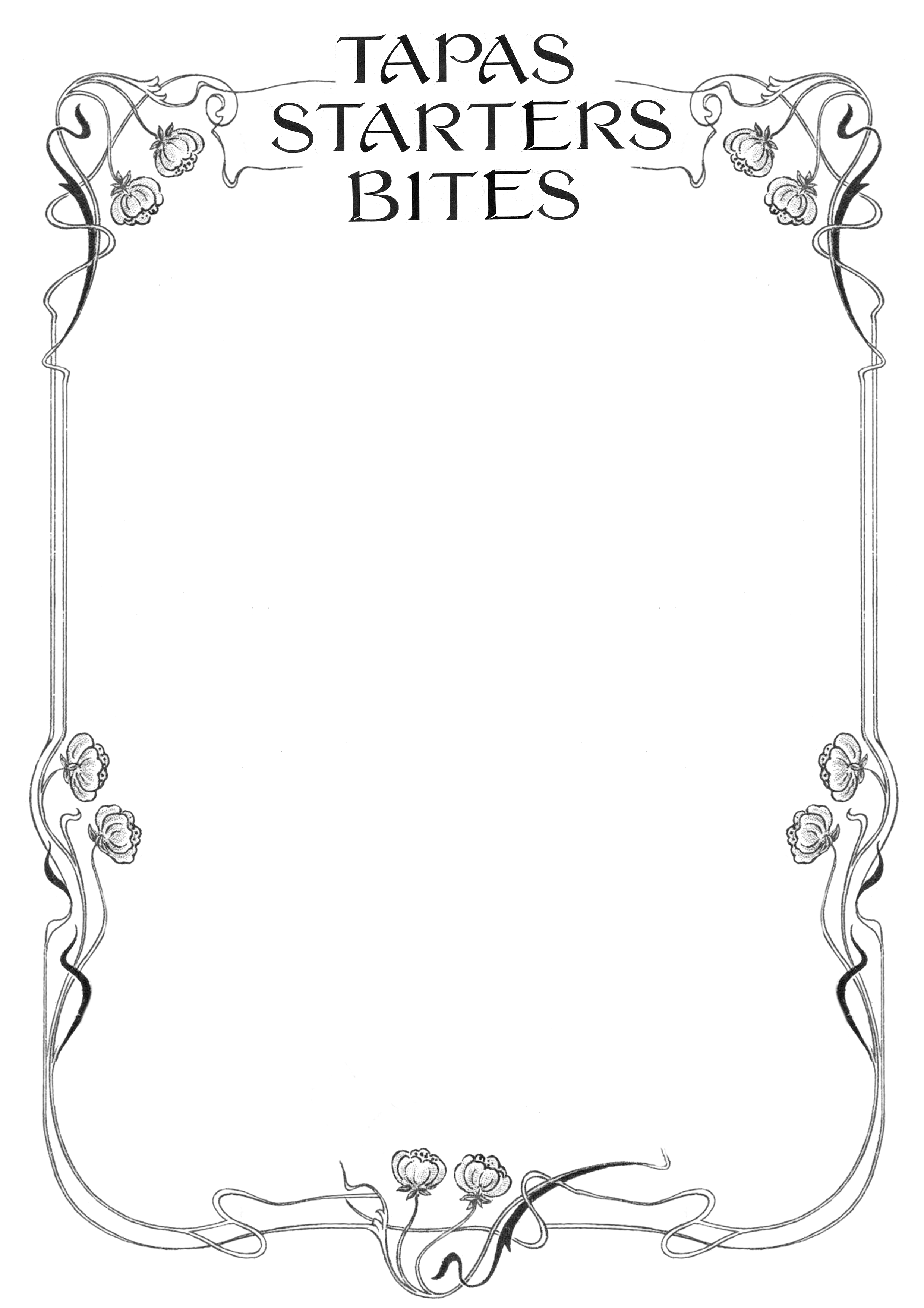
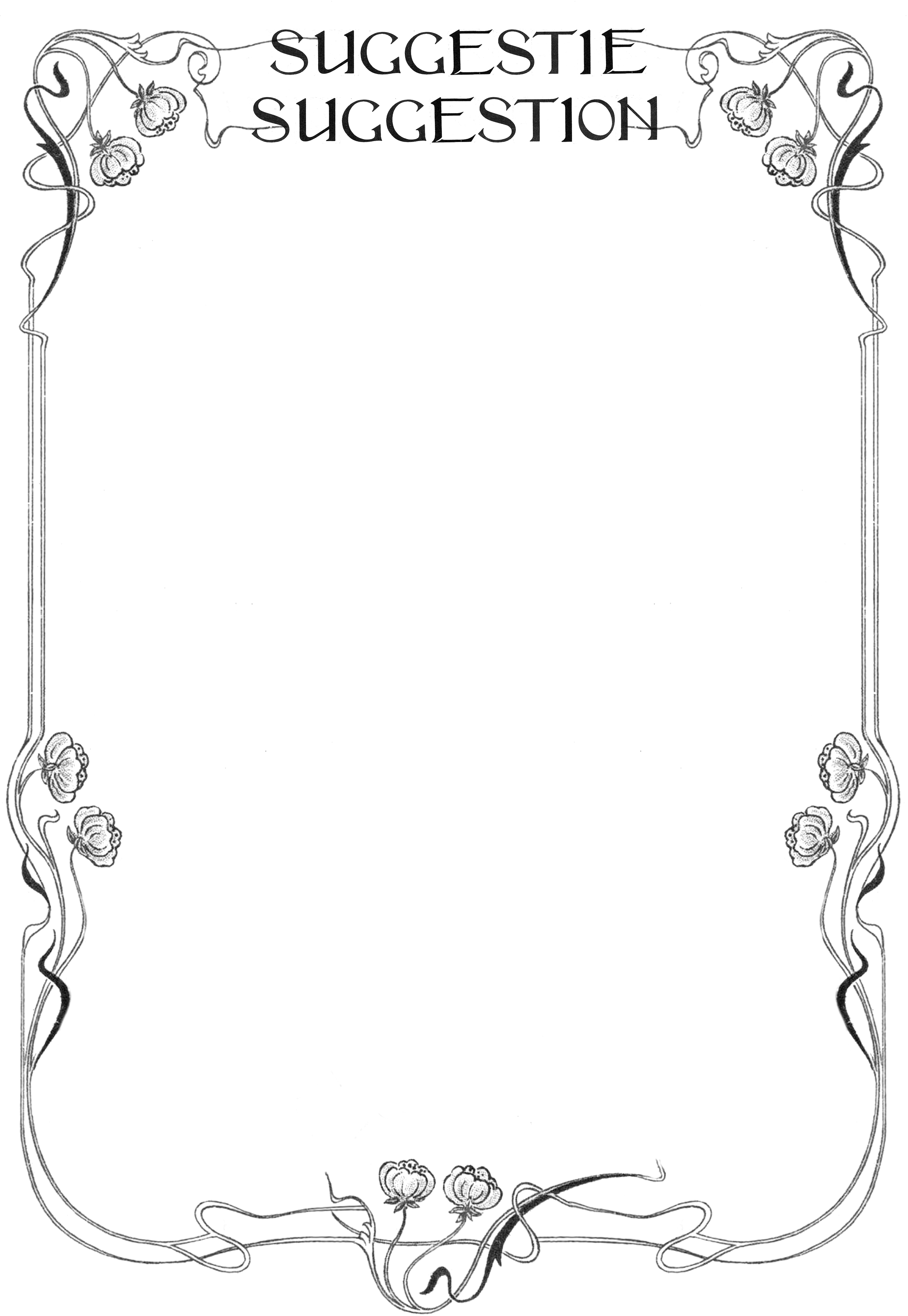
|  |  |
| --- | --- |
| Chorizo Magnum (Rioja – poitrine et d’epaule- | Cournichon |
| Parmaham extra reserva delizia 24 mois mûri | Moutard |
| Coppa Tosc. Finocchio carta paglia |  |

Assiette de charcuterie fine traditionelle flamand

**POISSON**

|  |  |
| --- | --- |
| Mosselen Thai Style - jus de coco pikante - coriandre Croquette de crevettes - persil frit et citron |  |

**VEGE**



Croquette de fromage - fondue parmesan - persil frit - citron  
Dumplings végétariennes - trempette ponzu - tahini (6pcs)

# 

**SALADES DU CHEF**

Salade niçoise au thon frais grillé   
Laitue romaine - anchois - œuf - tomate - olive noire - oignon rouge - vinaigrette aux feuilles de vigne -haricots fins – poivron

Salade César   
Poulet croustillant - laitue romaine - croûtons - parmesan - œuf - haricots fins - vinaigrette aux anchois - oignon rouge

Carpaccio de bœuf   
bœuf - tomates séchées - noix - pomme Granny Smith - jeunes pousses d'épinards - roquette - parmesan

Salade de croquettes de crevettes maison (2/3)   
Mélange de laitues - frites fraîches

**PATES DU CHEF**

Pâtes vongole

vongole – pasta – parmesan

Pâtes d'été légumes grillés (végétarien)

pasta – légumes grillés (poivron – aubergine – courgette) – citron – buratta

**POISSON**

Sole frite (3 pièces)

Frites fraîches – laitue – tomateduchesse

**VIANDE**

Onglet grillé

Salade verte – tomate – frites fait maison

Steak tartare

Oignons – capres – moutarde –Salade verte – tomate – frites fait maison  
préparer vous-même

Carbonade flamande

Salade verte – tomate – frites fait maison

Vol au vent

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

Rib eye grillé **400gr+XXL**

Salade mixte – frites fait maison

Côte à l’os grille à partager à 2 **800gr+**

Salade verte – tomate – frites fait maison

Suppléments: sauce au poivre – béarnaise – beurre au fines herbes – champignon –

Travers de porc grille ( croustillant et épicé)**650gr+**

Salade de chou indienne – pomme de terre farcie

Travers de porc lacquer ( doux et tendre)**650gr+**

Salade de chou indienne – pomme de terre farcie

**SUPPLEMENTS**

Pomme de terre des polders farcie au beurre aux herbes fraîches maison

Mélange de laitue

Salade repas

Supplément pain

Supplément petites frites

Supplément grandes frites

**DESSERTS**

Espresso martini   
vodka – espresso – liquer de café

Coupe Colonel   
sorbet citron – vodka – geste de citron vert

Affogato   
Espresso – Glace à la vanille

Crêpes Suzette   
Beurre d'orange caramélisé - crêpe maison - glace à la vanille

Moelleux   
Glace à la vanille - crumble

Crème Brûlée   
croûte de sucre candi croustillant

Dame blanche   
Glace vanille - chantilly - sauce chocolat chaud

Gauffre de bruxelles avec sucre   
toppings : glace vanille – chocolat chaud – chantille

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

Pour vous permettre de profiter pleinement de notre cuisine, nous servons un plat  
principal par personne. Il n'est malheureusement pas possible de partager un plat.

Une note par table

SHARING

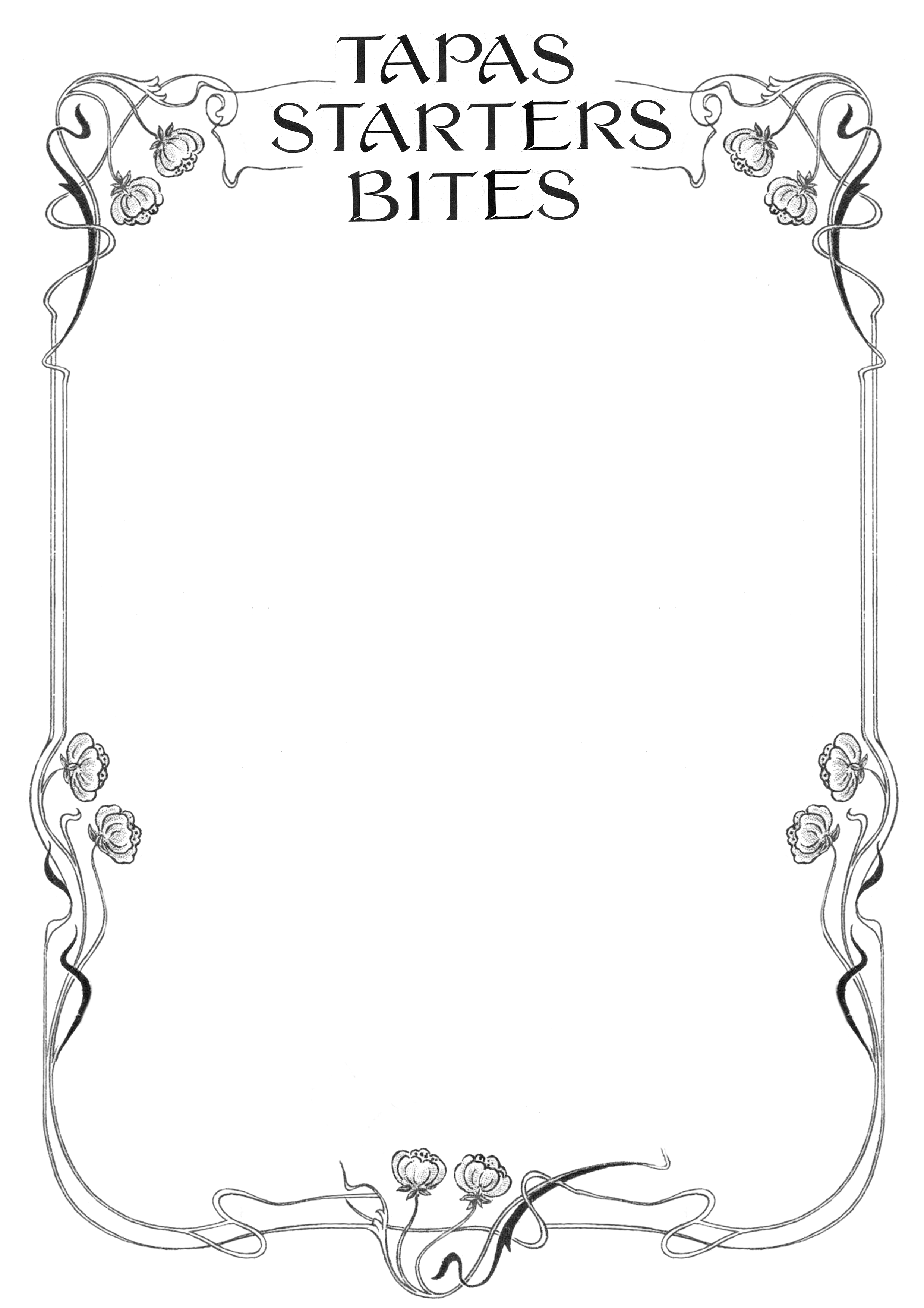
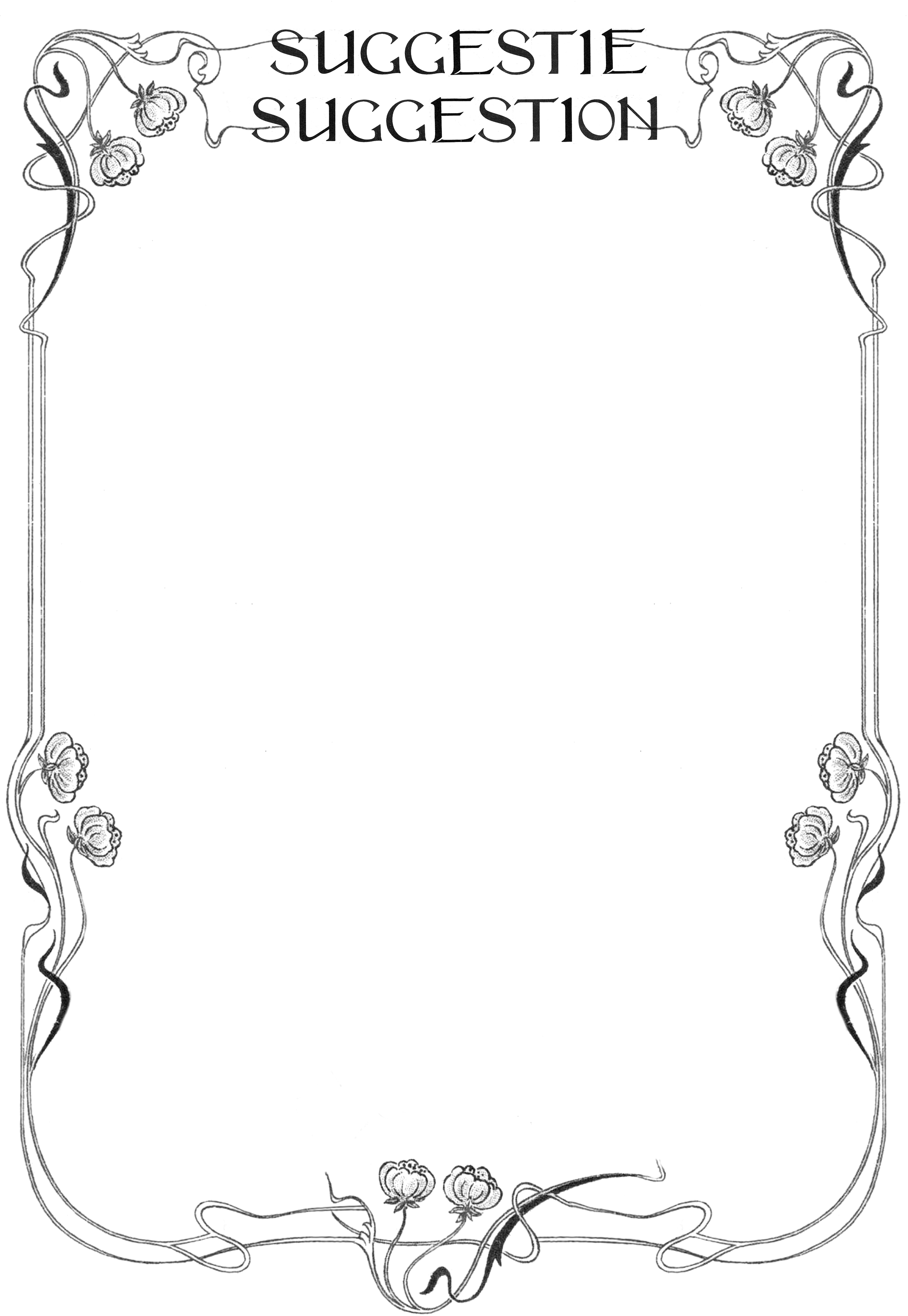
|  |  |
| --- | --- |
| Loaded Nacho's- Pulled Pork - fajita's - guacamole - cheddar - jalapeño - raita - coriander |  |
| Homemade Crispy chicken wings - sriracha - smokey bbq sauce ‘Chef’s favourite’  Smokey Patatas Bravas - artichoke - bacon - green pickles - aioli |  |
| Tradiotional flemish fine charcuterie |  |
| |  |  | | --- | --- | | Chorizo Magnum (Rioja – belly and shoulder ham - | pickle | | Parmaham extra reserva delizia 24 months aged | musterd | | Coppa Tosc. Finocchio carta paglia– l |  | |  |

**FISH**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Thai-style mussels - spicy coco's gravy - coriander |  | **€ 7.50** |
| Shrimp croquette 1 piece with fried parsley and lemon |  | **€ 9.50** |

**VEGE**

Vegetarian dumplings - ponzu - tahini dip (6pcs)



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

**CHEF SALAD**

Salad niçoise with fresh grilled tuna

Roman lettuce - anchovies - egg - tomato - black olive - red onion - vine leaf vinaigrette - fine beans - bell pepper

caesar salad

Crispy chicken - romaine lettuce - croutons - parmesan cheese - egg - fine beans - anchovy dressing - red onion

Beef Carpaccio salad

beef - sun-dried tomatoes - walnuts - granny smith apple - young spinach - rocket - parmesan

Homemade shrimp croquette salad (2/3)

Rich lettuce mix - fresh fries

**CHEF PASTA**

Pasta vongole

vongole – pasta - parmesan

Summer Pasta grilled vegetables (vegetarian)

Pasta– grilled vegetables (pepper – eggplant – zucchini)– lemon – buratta

**FISH DISHES**

Fried sole (3 pieces)

Fresh fries – lettuce – tomato

**MEAT DISHES**

Hanger steak (butchers tenderloin)   
lettuce - tomato - fresh chips

Steak tartare (raw beef preparation)   
Onion – cappers – mustard - lettuce - tomato - fresh chips -   
self preparation

Flemish beef stew   
Beef in a beer sauce - lettuce - tomato - fresh chips

Vol au vent   
chicken – cream sauce – meatballs – mushroom – fresh chips - salad

Grilled rib eye **400gr+**   
salad mix - fresh chips

Grilled côte à l’os for 2 to share **800gr+**   
lettuce - tomato - fresh chips

Supplements: Peppercorn sauce - Bearnaise - Herb butter – Mushroom –

Grilled spare ribs (crispy and spiced)**650gr+**   
Indian coleslaw – stuffed polder potato

lacquered spare ribs (sweet and tender)**650gr+**   
Indian coleslaw –stuffed polder potato

**SUPPLEMENTS**

Stuffed polder potato XXL with fresh homemade herb butter

Lettuce mix

Meal salad

Supplement bread

Supplement small fries

Supplement large fries

**DESSERTS**

Espresso martini   
vodka – espresso – coffee liquer

Coupe Colonel   
lemon sorbet – vodka – lime geste

Affogato   
Espresso – vannila ice cream

Crêpes Suzette   
Caramelised orange butter - homemade pancake - vanilla ice cream

Moulleux   
vannila ice cream - crumble

Crème brûlée   
crispy sugar candy crust

Dame Blanche   
Vanilla ice cream - hot chocolate sauce - whipped cream

Children’s ice cream   
Vanilla ice cream - hot chocolate sauce

Brussels waffle   
toppings: Vanilla icecream – hot chocolate – whipcream

Ask us about any allergy information

All the dishes are fresh and prepared daily in house

To let you enjoy our cuisine optimally, we serve one main course per person. Sharing dishes is unfortunately not possible

Groups over 10 persons max 6 different dishes

1 bill per table

Wifi: passage free wifi – Password: depassage1