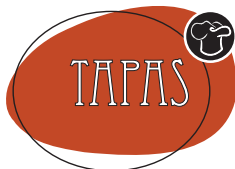


# FOOD



F



## TAPAS

Planche de <b>fromage</b> de la région	14,50
Planche de <b>charcuterie</b> de la région	15,00
Planche de <b>tapas du chef</b> ( mix chaude & froide)	22,50
<b>Lanières de poisson</b> / sauce tartare	11,50
<b>Jambon fumé</b> / wrap / 4 poivres	9,00
<b>Pinsa Romana</b> / tomates / basilic (vegan)	9,50
<b>Calamares</b> / aïoli	11,00
<b>Bao buns</b> / pulled jacquier / tzatziki (vegan)	9,50
<b>Empanadillas masala</b> / tzatziki (vegan)	9,50
<b>Onion frit</b> / sauce aux herbes vertes	8,50
<b>Gastro croquettes</b> / sriracha mayo (12 pièces & saisonnier)	15,00
<b>Quiche</b> / épinard / fromage de chèvre / tomate	10,00
<b>Poulet frit</b> / sauce au yaourt	9,00
<b>Beignet de fleur de courgette</b> / humus de poivron (vegan)	10,50
<b>Fuet</b> / sticks	9,00
<b>Pimientos de Padrón</b> / piments padrón / sel gros	8,00
<b>Scoops</b> / salsa aux tomates / guacamole	8,50
<b>Soupe</b> aux légumes bio / pain	6,00



## SALADS

<b>Fromage de chèvre</b> / figue / mâche / noix de pecan / balsamic	21,50
<b>Taboulé marocain</b> / poulet grillé / merguez	20,50
<b>Gravad lax</b> / yaourt "Beauvoordse Walhoeve" / betterave rouge vinaigrette de aneth et moutarde	22,00
<b>Magret de canard</b> / fumé / figue / mélasse de grenade	21,50
<b>Champignon forestier</b> / carotte / grenade / noix vinaigre de cidre (vegan)	21,00



## KIDS

<b>Saucisse</b> / compote / pommes pailles	11,00
<b>Vol au vent</b> / salade / pommes pailles	10,00
<b>Poulet</b> / compote / pommes pailles	11,00
<b>Lanières de poisson</b> /salade / pommes pailles	12,00

## “ TO SHARE ” / “ A PARTAGER ”

Les portions sont pour 2 à 3 personnes, à compléter avec un ou plusieurs side dishes

<b>Pot au feu de poulet en croûte</b> / carotte / poireau	43,00
<b>Saumon fumé chaud</b> / tagliatelle / champignon / pleurote sauce vin blanc	49,50
<b>Cerf</b> / ragout / stroganoff / wodka / poivron / carotte d'hiver	43,50
<b>Coq au vin</b> / champignon / carotte / petit oignon blanc (vegan)	44,50



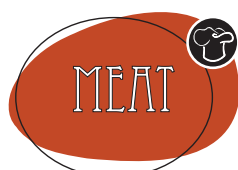
## SIDE DISHES / PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

<b>Pommes pailles</b>	5,00	<b>Tabouleh</b> / raisins / menthe	6,00
<b>Tagliatelle</b> / pesto	6,00	<b>Selection de légumes</b> de saison	8,00
<b>Pommes de terre provençales</b>	6,00	<b>Salade de tomates biologique</b>	8,00
<b>Purée</b> / patate douce / edamame	7,00	<b>Salade verte</b>	6,00
<b>Polenta</b> / croquette / parmesan	7,50	<b>Sauce Archiduc</b>	3,50
<b>Gratin dauphinois</b>	6,50	<b>Crème au poivre</b>	3,50
<b>Riz</b> / légumes	5,00	<b>Portion de pain</b>	2,00
		<b>Ketchup / mayo</b>	1,00

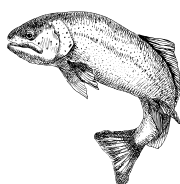
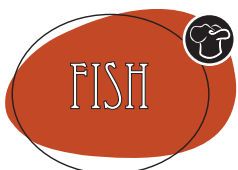
## “ TO SHARE OR NOT TO SHARE ”



<b>Lasagnes végétariennes</b> / pesto / roquette / tomates cerises	21,00
<b>Pot au feu</b> / patate douce / chou pointu / chou rave saucisse (vegan)	21,00
<b>Coq au vin</b> / champignon / carotte / petit oignon blanc (vegan)	22,50
<b>Moussaka</b> / lentilles / aubergine / ricotta	20,50



<b>Poitrine de porc</b> cuit à basse température / laqué crème de potiron / pickles	21,00
<b>Steak “Blanc-bleu Belge”</b> (250 g)	22,00
<b>Chili con carne</b> / guacamole / crème fraîche épaisse	20,50
<b>Cerf</b> / ragout / stroganoff / wodka / poivron / carotte d'hiver	22,00
<b>Lièvre</b> / selle / saltimbocca / sauge / pancetta / sauce au porto	25,00



<b>Cabillaud</b> / courgette / champignon forestier / soya sauce vin blanc	25,00
<b>Loup de mer</b> / fève / poireau / sauce curry	22,50
<b>Bowl thon mariné “mi cuit”</b> / mangue / avocat / salade de riz coriandre	25,50