

FOOD

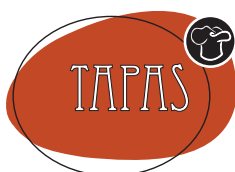


Planche de fromage de la région	14,50
Planche de charcuterie de la région	15,00
Planche de tapas du chef (mix chaude & froide)	22,50
Lanières de poisson / sauce tartare	12,00
Jambon fumé / wrap / 4 poivres	9,00
Pinsa Romana / tomates / basilic (vegan)	11,50
Calamares / aïoli	11,00
Bao buns / pulled jacquier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



Fromage de chèvre / quinoa / mâche / noix de pecan / balsamic	22,00
Taboulé marocain / poulet grillé / merguez	20,50
Gravad lax / yaourt "Beauvoordse Walhoeve" / betterave rouge vinaigrette de aneth et moutarde	23,00
Berlouni / pousse d'epinards / fraise / vinaigrette de miel et moutarde	22,00
Asperge / mariné / croquette / vinaigrette de ail des ours	24,00



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

Pot au feu de poulet en croûte / carotte / poireau	43,00
Saumon fumé chaud / tagliatelle / champignon / pleurote	
sauce vin blanc	49,50
Agneau / shwa / asperge / coriandre / cumin / sauce au thym-citron	49,00
No chicken chunks / waterzooi / julienne / asperge (vegan)	45,00



SIDE DISHES / PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

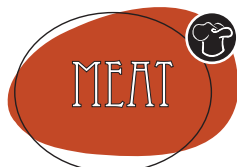
Pommes pailles	5,00	Tabouleh / raisins / menthe	6,00
Tagliatelle / pesto	6,00	Asperge / hummus au brocoli	9,50
Pommes de terre provençales	6,00	Salade de tomates biologique	8,00
Pommes de terre Hasselback	7,00	Salade verte	6,00
Polenta / croquette / parmesan	7,50	Sauce Archiduc	3,50
Patate douce / wedges	5,50	Crème au poivre	3,50
Riz / légumes	5,00	Portion de pain	2,00
		Ketchup / mayo	1,00



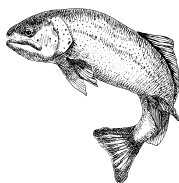
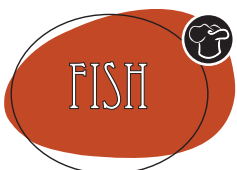
“ TO SHARE OR NOT TO SHARE ”



Lasagnes végétariennes / pesto / roquette / tomates cerises	21,00
No chicken chunks / waterzooi / julienne de legumes / asperge (vegan)	23,00
Falafel / arrabiata / chou-rave / fenouil	20,50
Moussaka / lentilles / aubergine / ricotta / puree de pommes de terre	22,50



Poitrine de porc cuit à basse température / laqué / crème de potiron / pickles	22,00
Steak “Blanc-bleu Belge” (250 g)	22,00
Chili con carne / guacamole / crème fraîche épaisse	21,50
Agneau / shwa / asperge / coriandre / sauce au thym-citron	25,50
Pintade / fumé / échalote mariné / fine champagne	23,00



Lotte / joue / légumes de saison / véloute d'asperge	24,00
Bouillabaisse / moule / asperge / rouille	26,00
Bowl thon mariné “mi cuit” / mangue / avocat / salade de riz coriandre	25,50