

FOOD

**F**

TAPAS

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	11,50
Jambon fumé / wrap / 4 poivres	9,00
Pinsa Romana / tomates / basilic (vegan)	9,50
Calamares / aïoli	11,00
Bao buns / pulled jacquier / tzatziki (vegan)	9,50
Empanadillas masala / tzatziki (vegan)	9,50
Onion frit / sauce aux herbes vertes	8,50
Gastro croquettes / sriracha mayo (12 pièces & saisonnier)	15,00
Quiche / épinard / fromage de chèvre / tomate	10,00
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



SALADS

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



KIDS

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 / navarin / pois chiche / carotte / raz el hanout	43,50
Coq au vin / champignon / carotte / petit oignon blanc (vegan)	44,50



SIDE DISHES / PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

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

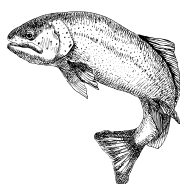
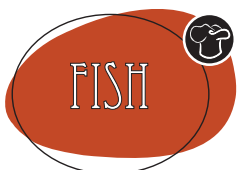
“ TO SHARE OR NOT TO SHARE ”



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



Poitrine de porc cuit à basse température / laqué crème de potiron / pickles	21,00
Steak "Blanc-bleu Belge" (250 g)	22,00
Chili con carne / guacamole / crème fraîche épaisse	20,50
Agneau / navarin / pois chiche / carotte / raz el hanout	22,00
Pintade / fumé / échalote mariné / fine champagne	21,00



Cabillaud / champignon / soya / sauce au safran	25,00
Lieu noir / fève / poireau / curry rouge	22,50
Bowl thon mariné "mi cuit" / mangue / avocat / salade de riz coriandre	25,50