

OM TE DELEN

- Aperitiefschotel van Le 830 - assortiment van 5 hapjes _____ 15,00 €
- Huisgemaakte gefrituurde inktvisringen met tartaarsaus _____ 21,70 €
- Aperitiefhapjes (Manchego, focaccia, assortiment van gefrituurde snacks, tartaarsaus en charcuterie) _____ 31,30 €

KOUDE VOORGERECHTEN

VOORGERECHT | HOOFDGERECHT

- Foie gras “au torchon”, rode uien konfijt met Espelette peper, geroosterde suikerbrood van onze partner, Bakkerij Sébastien Minne _____ 22,60 € | 29,60 €
- Zalmtartaar met citrusvruchten en bieslook _____ 22,50 € | 31,50 €
- Bord van handgesneden gerookte zalm, met garnituur _____ 24,20 € | 34,20 €
- Rundscarpaccio, olijfolie, citroensap, Parmezaan schilfers en Italiaanse rucola _____ 22,20 € | 32,20 €

WARME VOORGERECHTEN

VOORGERECHT | HOOFDGERECHT

- Aubergine op Milanese wijze, tartaar van verse tomaten, burrata-hart _____ 21,00 € | 29,00 €
- Garnalen met knoflook _____ 21,10 € | 27,30 €
- Garnalen met knoflook en roomsaus _____ 21,70 € | 28,70 €
- Duivelse garnalen (pittig) _____ 21,70 € | 28,70 €
- Eggs Hemingway (gepocheerd ei, gerookte zalm, getoaste suikerboord en mousselinesaus) _____ 21,20 € | 29,20 €
- Kikkerbiljetjes met knoflook _____ 21,20 € | 31,20 €
- Kikkerbiljetjes met knoflook en roomsaus _____ 21,70 € | 31,70 €

STEL UW BORD SAMEN MET ONZE HUISGEMAAKTE KROKETTEN

Voorgerecht (2 stukken) _____ 21,90 €
Hoofdgerecht (3 stukken) _____ 27,90 €

KIES UW HUISGEMAAKTE KROKETTEN

- Bisque en grijze garnalen, espuma “zoals een bouillabaisse”
- Parmezaan kaas met romige basilicumsaus
- “Ardennaise” (gerookte Ardennen ham en Chimay kaas)
- Gerookte eendenborst met tartufata

BRASSERIEGERECHTEN

- **Steak tartaar van rundvlees** (geprepareerd of niet-geprepareerd) ____ 23,60 €
- **Steak tartaar met Italiaanse handgesneden charcuterie** ____ 26,60 €
- **Gehaktballetjes met tomatensaus**
Luikse saus / Roquefortsaus / groene pepersaus ____ 22,60 €
- **Vol-au-vent** ____ 23,60 €
- **Traditionele “Bouchée à la Reine”**
(kalfszwezerik, kip, paddenstoelen) ____ 31,30 €
- **Kalfsblanquette met Madras-curry,**
geroosterde ananas en basmati rijst met verse kruiden ____ 29,90 €

BURGER CORNER

- **Hamburger van puur Belgisch Blanc Bleu-rundvlees** ____ 22,60 €
(hamburgerbroodje, cheddarkroket, gebakken uien en rode uien, tomaten, sla, augurken, licht pittige huisgemaakte saus)
- **Herdersburger** ____ 26,30 €
(lamsvlees, barbecuesaus, koolsalade, rode uienpickles, rucola, paprikamayonaise)
- **Crispy burger** ____ 25,20 €
(krokant gevogelte, avocado, ijsbergsla, tomaten, mayonaise met gedroogde tomaten en basilicum, uienpickles, zoete aardappelfrietjes)
- **Burger met verse zalm** ____ 28,60 €
(pickles van groenten, tartaarsaus, zoete aardappelfrietjes)
- **Gepaneerde vegetarische burger** 🌱 ____ 28,60 €
(tartaarsaus en zoete aardappelfrietjes)

PASTA (PENNE, SPAGHETTI, TAGLIATELLES)

- **Carbonara “op onze eigen manier”**
(guanciale, pecorino kaas, room,) ____ 23,30 €
- **Bolognese van puur rundvlees met parmezaanse kaas** ____ 21,90 €
- **Vierkazen saus met Parmezaan krokantje** ____ 22,30 €
- **Scampi’s met tomatenroomsoep en basilicum, courgettes, paprika’s, aubergines** (naar keuze, al dan niet gegratineerd) ____ 23,30 €
- **Scampi en sint-jakobsvruchten, tartufata saus**
(rucola, gedroogde tomaten, pijnboompitten en paddenstoelen) ____ 24,90 €
- **Scampi met rode pesto saus, rucola, pistachenoten en burrata** ____ 24,40 €
- **Knapperige tagliata van gevogelte, pappardelle, rode pestosaus, rucola, halfgedroogde cherrytomaatjes, parmezaanse kaasvlokken en zwarte balsamico-crème** ____ 30,30 €

SALADES

- **Caesar salade** _____ **24,50 €**
(Gesneden kipfilet gekookt bij lage temperatuur, croutons, hardgekookt ei, Parmezaan schilfers, vinaigrette met ansjovis en kappers)
- **Ocean salade** _____ **26,80 €**
(Garnalenkroketten, bisque, gegrilde gamba's, gefrituurde inktvisringen, gerookte zalmbonbons, half gebakken tonijn)
- **Salade met warme geitenkaas – € 24,10**
(Krokante Chavignol geitenkaas, wentelteefje met tijm en rozemarijn, gedroogde fruit, honing en balsamicocrème)
- **Griekse salade** _____ **24,60 €**
(Tarama, tzatziki, gevulde wijnbladeren, feta, pepers, gevulde pepers, inktvisringen, gamba's, kefta van lamsvlees, bladerdeeg met schapenkaas)
- **Salade “830”** _____ **27,60 €**
(Kip-en scampibeignets, advocaat, pickles en zurige vinaigrette)

VISGERECHTEN

- **Duo van gebakken tong “meunière”, aardappelpuree en seizoensgroenten** _____ **32,60 €**
- **Halfgekookte tonijnsteak met korst van Parmezaan, tagliatelles met gegrilde groenten, rode pesto** _____ **32,20 €**
- **Zonnevisfilet op Oostendse wijze** _____ **36,50 €**

VEGETARISCHE GERECHTEN

- **Romige risotto met truffel en oesterzwam, schilfers van Moliterno kaas met truffel**  _____ **27,30 €**
- **Tagliatelles met rode pesto, gegrilde groenten, burrata en pistachenoten**  _____ **22,20 €**
- **Vegetarische salade met seizoensgroenten**  _____ **20,30 €**

KINDERGERECHTEN (–12 JAAR)

- **Biefstuk met frietjes** _____ **14,60 €**
- **Balletjes met tomatensaus** _____ **13,10 €**
- **Penne met ham en roomsaus** _____ **13,10 €**
- **Kipnugget** _____ **13,10 €**
- **Visbeignets** _____ **13,10 €**
- **Cheeseburger met ketchup en frietjes** _____ **13,10 €**
- **Worstjes van rund- en kalfsvlees, compote en aardappelpuree** _____ **13,10 €**

VLEESGERECHTEN

- Gegrilde Belgische Witblauw biefstuk (± 250 g)
(uit onze Ardennen) _____ 30,10 €
- Belgische Witblauw biefstuk gebakken
met witte peper _____ 32,70 €
- Eendenborst met sinaasappel,
gratin dauphinois en seizoensgroenten _____ 33,60 €
- Gegrilde Belgische Witblauw filet (± 250 g) (uit onze Ardennen) _____ 39,60 €
- Belgisch Witblauw filet, “unilateraal” gekookt,
Italiaanse rucola (± 250 g) _____ 39,60 €
- Gegrilde Argentijnse entrecote (±350 g) _____ 38,90 €
- Gesnackte Argentijnse entrecote, rucola, gedroogde tomaten,
pijnboompit, schilfers van Moliterno kaas met truffel _____ 38,90 €
- Limousin ribstuk met been (1,2 kg),
gegrild met rozemarijn _____ Dagprijs
- Spare ribs, barbecuesaus, ovengebakken aardappelen _____ 32,00 €
- Varkensschenkel met mosterd à l'ancienne,
kroketten, salade _____ 34,00 €
- Kalfsschnitzel à la parmigiana, pasta _____ 34,50 €
- Tagliata van Belgisch Witblauw rundvlees
(± 250 g) (uit onze Ardennen), Italiaanse rucola _____ 32,20 €
- Tagliata van kalfsvlees, fijngesneden champignons en tagliatelle met
tartufata saus, cromesquis van eendenborst met truffel _____ 34,10 €

AL ONS VLEES WORDT GESERVEERD MET ZETMEEL EN EEN SAUS NAAR KEUZE

ZETMEEL : puree, gekookte aardappelen, gepofte aardappelen, frietjes, kroketten,
gratin dauphinois, rijst, gnocchi, dauphine aardappelen

SAUZEN : roquefort, gemalen groene peper, archiducsaus, béarnaise, Sambre-et-
Meuse, marchand-de-vin, maître d'hôtel boter

Extra saus, salade en/of bijgerecht + €3.00

Als ons vlees is dagelijks geleverd door J.J DELVAUX in Temploux

DESSERTS

- Moelleux van chocolade _____ 12,60 €
- Dame blanche / Dame noire _____ 10,10 €
- Brésilienne _____ 10,10 €
- Crème brûlée _____ 10,60 €
- Kolonel (sorbet met vodka) _____ 12,60 €
- Roomijs (vanilla, chocolade, mokka, aardbeien, pistachenoten)
- Sorbets (limoen, framboos, passievrucht)
 - 1 bolletje _____ 4,90 €
 - 2 bolletjes _____ 7,90 €
- Café gourmand _____ 16,10 €
- Chocolademousse _____ 10,10 €
- Tiramisu met speculaas & zeezout karamel _____ 10,10 €
- Coupe van aardbeien uit de streek en bourbon-vanille-ijs _____ 14,00 €
- Kaasplateau uit de selectie van Damien Avalosse _____ 14,00 €