

OM TE DELEN

- Huisgemaakte gefrituurde inktvisringen met tartaarsaus **21,20 €**
- Aperitiefplankje (*Manchego, focaccia, assortiment van gefrituurde snacks, tartaarsaus en charcuterie*)..... **30,80 €**

KOUDE VOORGERECHTEN

Voorgerecht | Hoofdgerecht

- Foie gras “au torchon”, rode uien konfijt met Espelette peper, geroosterde suikerbrood van onze partner, Bakkerij Sébastien Minne **22,10 € | 29,10 €**
- Bord van handgesneden gerookte zalm, met garnituur **23,70 € | 33,70 €**
- Rundscarpaccio, olijfolie, citroensap, Parmezaan schilfers en Italiaanse rucola **21,70 € | 31,70 €**

WARME VOORGERECHTEN

Voorgerecht | Hoofdgerecht

- Garnalen met knoflook **20,60 € | 26,80 €**
- Garnalen met knoflook en roomsaus **21,20 € | 28,20 €**
- Duivelse garnalen (*pittig*) **21,20 € | 28,20 €**
- Eggs Hemingway (*gepocheerd ei, gerookte zalm, getoaste suikerboord en mousselinesaus*) **20,70 € | 28,70 €**
- Kikkerbiljetjes met knoflook..... **20,70 € | 30,70 €**
- Kikkerbiljetjes met knoflook en roomsaus ... **21,20 € | 31,20 €**
- Kalfszwezerik van het moment **23,80 € | 37,80 €**
- Sint-jakobsvruchten van het moment **23,70 € | 36,80 €**

STEL UW BORD SAMEN MET ONZE HUISGEMAAKTE KROKETTEN

Voorgerecht (2 stukken)..... **21,40 €**
Hoofdgerecht (3 stukken)..... **27,40 €**

Kies uw huisgemaakte kroketten :

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

BRASSERIEGERECHTEN

- Steak tartaar van rundvlees
(geprepareerd of niet-geprepareerd) **23,10 €**
- Steak tartaar met Italiaanse
handgesneden charcuterie **26,10 €**
- Balletjes in tomatensaus / in Luikse saus **22,10 €**
- Burger met puur Belgisch Witblauw rundvlees
(hamburger broodje, kroket met cheddar,
gefrituurde uien, rode uien, tomaten, sla, augurken,
licht pittige huisgemaakte saus) **22,10 €**
- Shepherd's burger (pulled lam, barbecuesaus, coleslaw, rode
uienpickles, rucola, mayonaise, paprikapoeder) **25,80 €**
- Vol-au-vent **23,10 €**
- Traditionele "Bouchée à la Reine"
(kalfszwezerik, kip, paddenstoelen) **30,80 €**
- Krokante kip tagliata, pappardelle, rode pesto saus, rucola,
halfgedroogde kerstomaten, Parmezaan schilfers
en balsamicocrème **29,80 €**
- Eendenborst met twee pepers
en pommes dauphines **33,10 €**

PASTA (penne, spaghetti, tagliatelles)

- Carbonara "op onze eigen manier"
(guanciale, pecorino kaas, room, eigeel) **22,80 €**
- Bolognese met Parmezaan schilfers en basilicum **21,40 €**
- Vierkazen saus met Parmezaan krokantje **21,80 €**
- Gegratineerde scampi met tomaten-basilicumcrème
(courgettes, paprika's, aubergine) **22,80 €**
- Scampi en sint-jakobsvruchten, tartufata saus
(rucola, gedroogde tomaten, pijnboompitten
en paddenstoelen) **24,40 €**
- Scampi met rode pesto saus, rucola,
pistachenoten en burrata **23,90 €**
- Italiaanse worst, konfijt van kerstomaten, rode peper,
Parmezaan schilfers, balsamicoazijn **21,80 €**

SALADES

- **Caesar salade** **24,00 €**
*Gesneden kipfilet gekookt bij lage temperatuur, croutons, hardg
kookt ei, Parmezaan schilfers, vinaigrette met ansjovis en kappers*
- **Ocean salade** **26,30 €**
*Garnalenkroketten, bisque, gegrilde gamba's, gefrituurde
inktvisringen, gerookte zalmbonbons, half gebakken tonijn*
- **Salade met warme geitenkaas** **23,60 €**
*Krokante Chavignol geitenkaas, wentelteefje met tijm
en rozemarijn, gedroogde fruit, honing en balsamicocrème*
- **Griekse salade** **24,10 €**
*Tarama, tzatziki, gevulde wijnbladeren, feta, pepers, gevulde
pepers, inktvisringen, gamba's, kefta van lamsvlees, bladerdeeg
met schapenkaas*
- **Salade "830"** **27,10 €**
Kip-en scampibeignets, advocaat, pickles en zurige vinaigrette

VISGERECHTEN

- Duo van gebakken tong "meunière",
aardappelpuree en seizoensgroeten **32,10 €**
- Gegrilde zalm filet met béarnaise **29,60 €**
- Halfgekookte tonijnsteak met korst van Parmezaan,
tagliatelles met gegrilde groenten, rode pesto **31,70 €**
- Verse zalmburger, pickles van groeten,
tartaarsaus, zoete aardappelen frietjes **28,10 €**
- Roodbaarsfilet, risotto met Parmezaanse kaas
en champignons, paprikacoulis met saffraan **32,70 €**

VEGETARISCHE GERECHTEN

- Gepaneerde groetenburger, tartaarsaus
en zoete aardappelen frietjes **22,40 €**
- Romige risotto met truffel en oesterzwam,
schilfers van Moliterno kaas met truffel **26,80 €**
- Tagliatelles met rode pesto, gegrilde groeten,
burrata en pistachenoten **21,70 €**
- Vegetarische salade met seizoensgroenten **19,80 €**

KINDERGERECHTEN (-12 JAAR)

- Biefstuk met frietjes **14,60 €**
- Balletjes met tomatensaus **13,10 €**
- Penne met ham en roomsaus **13,10 €**
- Kipnuggets..... **13,10 €**
- Visbeignets **13,10 €**
- Cheeseburger met ketchup en frietjes **13,10 €**

VLEESGERECHTEN

- Gegrilde Belgische Witblauw biefstuk
(uit onze Ardennen) ± 250 g **29,60 €**
- Belgische Witblauw biefstuk gebakken
met witte peper, in cognac geflambeerd..... **32,20 €**
- Gegrilde Belgische Witblauw filet
(uit onze Ardennen) ± 250gr **39,10 €**
- Belgisch Witblauw “unilateraal” gekookt,
Italiaanse rucola **39,10 €**
- Gegrilde Ierse entrecote ± 300gr **36,10 €**
- Gesnackte Ierse entrecote, rucola, gedroogde tomaten,
pijnboompit, schilfers van Moliterno
kaas met truffel **38,40 €**
- Tagliata van Belgisch Witblauw rundvlees
(uit onze Ardennen), Italiaanse rucola +- 250gr **31,70 €**
- Bone-in steak van het moment voor twee **Dagprijs**
- Tagliata van kalfsvlees, gehakte paddenstoelen en tartufata
tagliatelles, krokante eendenborst,
cromesquis met truffel **33,60 €**
- Tomahawk van scharrelvarken ±350 g, gekookt bij lage tem-
peratuur, geroosterd met rozemarijn, truffelboter
en gepofte aardappelen **27,60 €**
- Ovengeroosterde lamsschouder “12H”, aardappel Macaire
en boontjes in spek gerold, zwarte knoflook jus **38,80 €**

AL ONS VLEES WORDT GESERVEERD MET EEN ZET- MEELRIJKE COMPONENT EN EEN SAUS NAAR KEUZE

• **Zetmeelrijke component** : 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

