

# OM TE DELEN

- Huisgemaakte gebakken inktvis met tartaarsaus ..... **21,20 €**
- Aperitiefplankje  
(*terrine, Manchego, fijne vleeswaren, zoete aardappelhummus, gebakken assortimenten*) ..... **30,80 €**
- Krokante Nobashi, mesclun en tartaarsaus ..... **29,80 €**

# KOUDE VOORGERECHTEN

Voorgerecht | Hoofdgerecht

- Foie gras au torchon, gekonfijte rode ui en Espelette peper, Belgische geroosterde suikerbrioche van onze partner bakker Sébastien Minne ..... **22,10 € | 29,10 €**
- Bord met handgesneden gerookte zalm en garnituur ..... **23,70 € | 33,70 €**
- Rundscarpaccio, olijfolie, citroensap, Parmezaanschilfers en Italiaanse rucola ..... **21,70 € | 31,70 €**

# HETE VOORGERECHTEN

Voorgerecht | Hoofdgerecht

- Scampi met knoflook ..... **20,60 € | 26,80 €**
- Scampi met knoflook en room ..... **21,20 € | 28,20 €**
- Scampi's duivels ..... **21,20 € | 28,20 €**
- Egg Hemingway (*gepocheerd ei, gerookte zalm, geroosterde brioche en mousselinesaus*) ..... **20,70 € | 28,70 €**
- Kikkerbiljetjes met knoflook ..... **20,70 € | 30,70 €**
- Kikkerbiljetjes met knoflook en room ..... **21,20 € | 31,20 €**

## STEL JE EIGEN BORD HUISGEMAAKTE KROKETTEN SAMEN

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

**Keuze uit onze huisgemaakte kroketten :**

- *Bisque en grijze garnalen, espuma als een bouillabaisse*
- *Parmezaanse kaas, romige basilicum*
- *Ardennaise (parmaham en Chimay kaas)*
- *Gerookte eendenborst en tartufata*

# BRASSERIE MENU

- Onbereide rundertartaar ..... **23,10 €**
- Handgesneden Italiaanse tartaar ..... **26,10 €**
- Gehaktballetjes in tomatensaus /  
Luikse gehaktballetjes ..... **22,10 €**
- Hamburger van puur BBB rundvlees  
(broodje hamburger, kroket van cheddarkaas,  
gebakken uien, en rode uien, tomaten, salade,  
augurken, licht gekruide huisgemaakte saus) ..... **22,10 €**
- Vol-au-vent ..... **23,10 €**
- Echte "bouchée à la reine"  
(zwezerik, kip, champignons) ..... **30,80 €**
- Gestoofde kalfszwezerik, béarnaise ..... **34,10 €**
- Krokant gevogelte tagliata, papardelle, rode  
pestocrème, rucola, halfgedroogde kerstomaatjes,  
Parmezaanschilfers en crème van  
zwarte basilicum ..... **29,80 €**
- Spare ribs van geglazuurd varkensvlees,  
barbecuesaus, chimichurri en gebakken appels ..... **30,70 €**
- Eendenborst met twee pepers en  
pommes dauphines ..... **33,10 €**
- Ossenhaas met sjalotten en frietjes ..... **28,70 €**
- Gekonfijte varkenswang met Naamse Houppe,  
Luikse siroop, gratin dauphinois ..... **29,80 €**

## PASTA (penne, spaghetti, tagliatelles)

- Echte carbonara "op onze manier"  
(guanciale, pecorino, eigeel) ..... **22,80 €**
- Bolognaise met parmezaanschilfers en basilicum .... **21,40 €**
- Vier kazen en parmezaanse chips ..... **21,80 €**
- Gegratineerde scampis en tomaten-basilicumcrème  
(courgettes, paprika's, aubergines) ..... **22,80 €**
- Scampi's en sint-jakobsschelpen, tartufata saus  
(rucola, zongedroogde tomaten, pijnboompitten,  
champignons) ..... **24,40 €**
- Rode pestocrème, scampi, rucola,  
pistache en burrata ..... **23,90 €**
- Tagliatelle met twee soorten zalm (vers en gerookt)  
en preicrème ..... **24,70 €**
- Italiaans worstvlees, gekonfijte kerstomaatjes,  
rode chilipeper, basilicum, Parmezaanschilfers,  
zwarte balsamicoazijn ..... **21,80 €**

# SALADES

- **Caesar salade** ..... **24,00 €**  
*Dungesneden kipfilet op lage temperatuur gegaard, croutons, hardgekookt ei, parmezaanschilders, ansjovis en kappertjesvinaigrette anchois et câpres*
- **Zeevruchten salade** ..... **26,30 €**  
*Garnalenkroket, bisque, gegrilde gambas, gebakken inktvis, bonbon van gerookte zalm en halfgare tonijn*
- **Warme geitenkaas salade** ..... **23,60 €**  
*Krokante Chavignol kroket, wentelteefjes met tijm en rozemarijn, geroosterde vijg, gedroogd fruit, honing en balsamicocrème*
- **Grieks slaatje** ..... **24,10 €**  
*Tarama, tzatziki, wijnbladeren, feta, pepers, gevulde pepers, inktvis gambas, lamskefta en bladerdeeg van schapenkaas*
- **830 Salade** ..... **27,10 €**  
*Beignets met kip, avocado, scampi's en zure vinaigrette*
- **Frisée met spek en gepocheerd ei** ..... **23,20 €**

# VIS

- Duo van zeetong meunière, aardappelpuree en spies van gegrilde groenten ..... **32,10 €**
- Gegrilde zalmoot, bearnaise saus ..... **29,60 €**
- Gebraden sint-jakobsschelpen, gnocchi met verse kruiden en dragon extract ..... **34,60 €**
- Gebraden kabeljauw, gnocchi met witte wijn en dragonsaus, in blokjes gesneden groenten en garnalen ..... **35,20 €**
- Halfgare rode tonijn in een parmezaanse korst, tagliatelle met gegrilde groenten, rode pesto ..... **31,70 €**
- Snoekbaarsfilet, gegrilde groenten, crème van gekonfijte paprika, geroosterde rozemarijn aardappelen ..... **30,70 €**
- Verse zalmburger, groentenpickles, tartaarsaus, zoete aardappelfrietjes ..... **28,10 €**

# VEGETARISCHE GERECHTEN

- Gepaneerde veggieburger met tartaarsaus en zoete aardappelfrietjes ..... **22,40 €**
- Romige truffel- en oesterzwamrisotto met Moliterno-truffelschaafsel ..... **26,80 €**
- Tagliatelle met rode pesto, gegrilde groenten, burrata kaas en pistachenoten ..... **21,70 €**
- Vegetarische salade met verse groenten ..... **19,80 €**

# KINDERMENU (-12 ANS)

- Biefstuk, frietjes ..... **14,60 €**
- Gehaktballetjes in tomatensaus ..... **13,10 €**
- Penne met ham en room ..... **13,10 €**
- Kipnuggets ..... **13,10 €**
- Visbeignets ..... **13,10 €**
- Kaasburger, ketchup en friet ..... **13,10 €**

# VLEES

- Gegrilde pavé van puur rundvlees "Limousin"  
(uit onze Ardennen) ± 250gr..... **29,60 €**
- Gebakken biefstuk BBB met witte gekraakte  
peper en cognac flambé ..... **32,20 €**
- Gegrilde ossenhaas BBB  
(uit onze Ardennen) ± 250gr..... **39,10 €**
- Gegrilde ossenhaas "à l'unilatéral" BBB,  
Italiaanse rucola salade +- 250gr..... **39,10 €**
- Gegrilde lerse ribbiefstuk ± 300gr..... **36,10 €**
- Gesnackte lerse entrecote, rucola, zongedroogde  
tomaten, pijnboomspitten en schaafsel Moliterno  
met truffel..... **38,40 €**
- BBB Rund Tagliata (uit onze Ardennen),  
Italiaanse rucola +- 250gr..... **31,70 €**
- Tagliata van kalfsvlees, gesneden champignons  
en tagliatelle tartufata, cromesquis van eendenborst  
met truffels ..... **33,60 €**
- Milanese tomahawk van kalfsvlees (op lage temperatuur  
gekookt en gepaneerd met panko) ..... **40,60 €**
- Tomahawk van kalfsvlees uit onze Ardennen (± 400gr)  
gebraden met rozemarijn en saus naar keuze..... **40,60 €**
- Tomahawk van boerenvarkensvlees (+/- 350gr)  
op lage temperatuur gekookt, geroosterd  
met rozemarijn, truffelboter en gebakken  
aardappel ..... **27,60 €**

## AL ONS VLEES WORDT GESERVEERD MET ÉÉN ZETMEELRIJK GERECHT EN ÉÉN SAUS ERBIJ.

- **Zetmeelrijk voedsel** : Aardappelpuree, gekookte aardappelen,  
gebakken aardappelen, frietjes, aardappelkroketten, gratin  
dauphinois, gnocchi
- **Sauces** : Roquefort, Crack groene peper, Archiduc, Béarnaise,  
Sambre et Meuse, Marchand de vin, Maître d'Hôtel boter

**Supplement saus, salade en/of bijgerecht + 3,00 €**

**Al ons vlees wordt dagelijks geleverd door de ateliers  
van J.J DELVAUX in Temploux**

# DESSERT

- Chocolate sponge cake ..... **11,60 €**
- Dame Blanche / Dame Noire ..... **10,10 €**
- Brazilian ..... **10,10 €**
- Homemade crème brûlée ..... **10,60 €**
- Colonel ..... **12,60 €**
- Ice creams (vanilla, chocolate, mocha, strawberry, pistachio)  
Sorbets (lemon, raspberry, passion fruits)  
1 scoop..... **4,90 €**  
2 scoops..... **7,90 €**
- Cheese plate..... **13,90 €**
- Coffee gourmand ..... **16,10 €**
- Homemade chocolate mousse..... **10,10 €**
- Tiramisu van speculoos en karamel  
met gezouten boter ..... **10,10 €**
- Bananan split ..... **11,60 €**