

---

# OM TE DELEN

---

- 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 €
- Bord van handgesneden gerookte zalm, met garnituur \_\_\_\_\_ 24,2 € | 34,20 €
- Rundscarpaccio, olijfolie, citroensap, Parmezaan schilfers en Italiaanse rucola \_\_\_\_\_ 22,20 € | 32,20 €
- Rode tonijn, verse perzik en hummus \_\_\_\_\_ 21,90 € | 31,90 €
- De traditionele tomaat-garnaal (enkel of dubbel) \_\_\_\_\_ Dagprijs

---

# WARME VOORGERECHTEN

---

VOORGERECHT | HOOFDGERECHT

- 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 Ardenner 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 €
- **Tagliata van kalfsvlees, fijngesneden champignons en tagliatelle met tartufata saus, cromesquis van eendenborst met truffel** \_\_\_\_\_ 34,10 €

---

# 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 seizoensgroeten \_\_\_\_\_ 32,60 €
- Halfgekookte tonijnsteak met korst van Parmezaan,  
tagliatelles met gegrilde groenten, rode pesto \_\_\_\_\_ 32,20 €
- Gegrilde zwaardvis met sauce vierge, auberginekaviaar,  
seizoensgroenten en paprikapuree \_\_\_\_\_ 33,90 €

---

# VEGETARISCHE GERECHTEN

---

- Romige risotto met truffel en oesterzwam,  
schilfers van Moliterno kaas met truffel  \_\_\_\_\_ 27,30 €
- Tagliatelles met rode pesto, gegrilde groeten,  
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, in cognac geflambeerd \_\_\_\_\_ 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
- Varkensrack met een krachtige jus,  
seizoensgroenten en gratin dauphinois \_\_\_\_\_ 37,90 €
- Gegrilde lamsribbetjes, spiesjes van kleine aardappeltjes  
met rozemarijn, seizoensgroenten,  
saus met twee soorten peper \_\_\_\_\_ 39,80 €
- Tagliata van Belgisch Witblauw rundvlees  
(± 250 g) (uit onze Ardennen), Italiaanse rucola \_\_\_\_\_ 32,20 €

## 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 \_\_\_\_\_ 11,60 €
- 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 €