

OM TE DELEN

- Huisgemaakte gefrituurde inktvisringen met tartaarsaus **21,70 €**
- Aperitiefplankje (*Manche*go, 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 **24,20 € | 34,20 €**
- Rundscarpaccio, olijfolie, citroensap, Parmezaan schilfers en Italiaanse rucola **22,20 € | 32,20 €**

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 suikerbrood en mousselinesaus*) **21,20 € | 29,20 €**
- Kikkerbiljetjes met knoflook..... **21,20 € | 31,20 €**
- Kikkerbiljetjes met knoflook en roomsaus ... **21,70 € | 31,70 €**
- Kalfszwezerik van het moment **24,30 € | 38,30 €**
- Sint-jakobsvruchten van het moment **24,20 € | 37,30 €**

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 €**
- Balletjes in tomatensaus / in Luikse saus **22,60 €**
- Burger met puur Belgisch Witblauw rundvlees
(hamburger broodje, kroket met cheddar,
gefrituurde uien, rode uien, tomaten, sla, augurken,
licht pittige huisgemaakte saus) **22,60 €**
- Shepherd's burger (pulled lam, barbecuesaus, coleslaw,
rode uienpickles, rucola, mayonaise, paprikapoeder) ... **26,30 €**
- Crispy burger (Krokante kip, avocado, ijsbergsla, tomaten,
mayonaise met zongedroogde tomaten en basilicum,
ingelegde uien, zoete aardappelfrietjes) **25,20 €**
- Vol-au-vent **23,60 €**
- Traditionele "Bouchée à la Reine"
(kalfszwezerik, kip, paddenstoelen) **31,30 €**
- Krokante kip tagliata, pappardelle, rode pesto saus, rucola,
halfgedroogde kerstomaten, Parmezaan schilfers
en balsamicocrème **30,30 €**
- Eendenborst met twee pepers
en pommes dauphines **33,60 €**

PASTA (penne, spaghetti, tagliatelles)

- Carbonara "op onze eigen manier"
(guanciale, pecorino kaas, room, eigeel) **23,30 €**
- Bolognese met Parmezaan schilfers en basilicum **21,90 €**
- Vierkazen saus met Parmezaan krokantje **22,30 €**
- Gegratineerde scampi met tomaten-basilicumcrème
(courgettes, paprika's, aubergine) **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 **24,90 €**

SALADES

- **Caesar salade** **24,50 €**
*Gesneden kipfilet gekookt bij lage temperatuur, croutons, hardg
kookt 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 €**
- Gegrilde zalm filet met béarnaise **30,10 €**
- Halfgekookte tonijnsteak met korst van Parmezaan,
tagliatelles met gegrilde groenten, rode pesto **32,20 €**
- Verse zalmburger, pickles van groeten,
tartaarsaus, zoete aardappelen frietjes **28,60 €**

VEGETARISCHE GERECHTEN

- Gepaneerde groetenburger, tartaarsaus
en zoete aardappelen frietjes **22,90 €**
- 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 €**
- Kipnuggets **13,10 €**
- Visbeignets **13,10 €**
- Cheeseburger met ketchup en frietjes **13,10 €**

VLEESGERECHTEN

- Gegrilde Belgische Witblauw biefstuk
(uit onze Ardennen) ± 250 g **30,10 €**
- Belgische Witblauw biefstuk gebakken
met witte peper, in cognac geflambeerd **32,70 €**
- Gegrilde Belgische Witblauw filet
(uit onze Ardennen) ± 250gr **39,60 €**
- Belgisch Witblauw "unilateraal" gekookt,
Italiaanse rucola **39,60 €**
- Gegrilde Ierse entrecote ± 300gr **36,60 €**
- Gesnackte Ierse entrecote, rucola, gedroogde tomaten,
pijnboompit, schilfers van Moliterno
kaas met truffel **38,90 €**
- Tagliata van Belgisch Witblauw rundvlees
(uit onze Ardennen), Italiaanse rucola +- 250gr **32,20 €**
- Bone-in steak van het moment voor twee **Dagprijs**
- Tagliata van kalfsvlees, gehakte paddenstoelen en tartufata
tagliatelles, krokante eendenborst,
cromesquis met truffel **34,10 €**
- Tomahawk van scharrelvarken ±350 g, gekookt bij lage tem-
peratuur, geroosterd met rozemarijn, truffelboter
en gepofte aardappelen **28,10 €**
- Ovengeroosterde lamsschouder "12H", aardappel Macaire
en boontjes in spek gerold, zwarte knoflook jus **39,30 €**

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

