

KLEINE HAPJES PETITES BOUCHEES SMALL BITES

Sharing gerechten

Portie olijven/Portion olives/Portion olives	6
Hummus met grissini en groentenselectie ✓	10
<i>Houmous avec gressins et sélection de légumes/Hummus with breadsticks and vegetable selection</i>	
Mini-kaaskroketter ✓ of mini-garnaalkroketter	11.50/16
<i>Mini croquettes au fromage ou mini croquettes de crevettes</i>	
<i>Mini cheese croquettes or shrimp croquettes</i>	
Mini toast gerookte zalm, uitjes - 8 stuks	18
<i>Mini toast de saumon fumé, oignons - 8 pièces</i>	
<i>Mini toast with smoked salmon, onions - 8 pieces</i>	
Mini toast krabsla - 8 stuks	12
<i>Mini toast salade de crabe - 8 pièces</i>	
<i>Mini toast crab salad - 8 pieces</i>	
Gepekeld zalm met geleï van gin & tonic, komkommer, dillemayonaise	19
<i>Saumon mariné avec gelée de gin & tonic, concombre, mayonnaise à l'aneth</i>	
<i>Cured salmon with gin & tonic jelly, cucumber, dill mayonnaise</i>	
Rilette van eend, toast	16
<i>Rillettes de canard, pain grillé</i>	
<i>Duck rillettes, toast</i>	
Charcuterieplank	20
<i>Assortiment de charcuterie/Cold cuts variety</i>	

Plats partagés

Sharing dishes

VOORGERECHTEN ENTREES STARTERS

Voorgerechten

Sint jakobsschelpen, zeekraal, saffraan beurre blanc	28
<i>Coquilles Saint-Jacques, salicorne, beurre blanc au safran</i>	
<i>Scallops, samphire, saffron beurre blanc</i>	
Ravioli met krab, bisque saus	28
<i>Raviolis au crabe, sauce bisque</i>	
<i>Ravioli with crab, bisque sauce</i>	
Foie gras, veenbes & uienconfituur, brioche	30
<i>Foie gras, confiture d'oignons & airelles, brioche</i>	
<i>Foie gras, cranberry & onion jam, brioche</i>	
Vitello tonato (kalfsvlees met saus van tonijn)	26
<i>Vitello tonato (veau à la sauce thon)</i>	
<i>Vitello tonnato (veal with tuna sauce)</i>	
Artisanale garnaalkroketter (2 stuks)	23/28*
<i>Croquettes artisanales de crevettes (2 pièces)</i>	
<i>Artisan shrimp croquettes (2 pieces)</i>	
<i>* met frietjes/avec frites/with French Fries</i>	
Artisanale kaaskroketter met Oud Brugge kaas (2 stuks) ✓	19/24*
<i>Croquettes au fromage artisanal avec fromage Oud Brugge (2 pièces)</i>	
<i>Artisan cheese croquettes with Oud Brugge cheese (2 pieces)</i>	
<i>* met frietjes/avec frites/with French Fries</i>	

Entrées

Starters

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPALES MAIN COURSES

VIS POISSON FISH

Papilotte van zeebaars, broccolini, kerstomaat, aardappelen, wittewijnsaus	34
<i>Papilotte de bar, broccolini, tomates cerises, salicorne, pommes de terre, sauce au vin blanc</i> <i>Sea bass papilotte, broccolini, cherry tomato, potatoes, white wine sauce</i>	
Rog, aardappelen, kappertjes, hazelnootboter	36
<i>Raie, pommes de terre, câpres, beurre noisette</i> <i>Sting ray, potatoes, capers, brown butter</i>	
Kabeljauw met kruidenkorst, gegrilde kerstomaatjes, fondantaardappelen	40
<i>Cabillaud en croûte d'herbes, tomates cerises grillées, pommes fondantes</i> <i>Cod with herb crust, grilled cherry tomatoes, fondant potatoes</i>	
Zeetong, 2 stuks, salade, frieten	45
<i>Sole, 2 pièces, salade, frites</i> <i>Sole, 2 pieces, salad, French Fries</i>	
Tarbot, truffelboter, knolselderij, spinazie, rijst	55
<i>Turbot, beurre à la truffe, céleri-rave, épinards, riz</i> <i>Turbot, truffle butter, celeriac, spinach, rice</i>	
Salade niçoise, tonijn, ansjovis, ui	26
<i>Salade niçoise, thon, anchois, oignon</i> <i>Niçoise salad, tuna, anchovies, onion</i>	

VEGETARISCH VEGETARIEN VEGGIE

Risotto van groene groenten	24
<i>Risotto aux légumes verts</i> <i>Green vegetable risotto</i>	
Karnemelkstampers, kaas, gepocheerd ei	24
<i>Purée au babeurre, fromage, oeuf poché</i> <i>Buttermilk mashers, cheese, poached egg</i>	

VLEES VIANDE MEAT

Ierse filet pur peper/champignonsaus of béarnaise, frieten, salade	48
<i>Filet pur irlandais, sauce aux champignons/poivre ou béarnaise, frites, salade</i> <i>Irish filet pur pepper/mushroom sauce or béarnaise, French Fries, salad</i>	
Ierse rib-eye peper/champignonsaus of béarnaise, frieten, salade	45
<i>Entrecôte irlandaise sauce aux champignons/poivre ou béarnaise, frites, salade</i> <i>Irish rib-eye pepper/mushroom sauce or béarnaise, French Fries, salad</i>	
Vlaamse stoverij van varkenswangen, frieten, witloofsalade	30
<i>Carbonnade à la flamande de joues de porc, frites, salade de chicon</i> <i>Flemish beef stew of pork cheeks, French Fries, Belgian endive salad</i>	
Lamsfilet, erwtjes, madeirasaus, millefeuille van aardappel	38
<i>Filet d'agneau, petits pois, sauce Madère, millefeuille de pommes de terre</i> <i>Lamb fillet, peas, Madeira sauce, potato millefeuille</i>	
Coq au vin, amandelkroketten	34
<i>Coq au vin, croquettes aux amandes</i> <i>Coq au vin, almond croquettes</i>	
SMASH burger, huisgemaakt broodje, cheddar, gerookte bacon jam, krokante uitjes, frieten	26
<i>SMASH burger, pain maison, cheddar, confiture de bacon fumé, oignons croustillants, frites</i> <i>SMASH burger, homemade bun, cheddar, smoked bacon jam, crispy onions, French Fries</i>	
Steak tartaar, salade, frieten	30
<i>Steak tartare, salade, frites</i> <i>Steak tartare, salad, French Fries</i>	
Vol-au-vent met mousseline, frieten	30
<i>Vol-au-vent, mousseline, frites</i> <i>Chicken stew with mousseline, French Fries</i>	
Supplement kalfszwezeriken/suppl. riz de veau/suppl. veal sweetbreads	+ 10
Spaghetti bolognaise	18

BIJGERECHTEN ACCOMPAGNEMENTS SIDES

Houthakkersbrood	3
<i>Pain de bûcheron/Lumberjack bread</i>	
Portie verse frietjes/rijst/amandelkroketten/puree	4
<i>Portion de frites/riz /croquettes faites maison</i> <i>Portion of French Fries/rice/almond croquettes/purée</i>	
Witloofsalade	6
<i>Salade de chicon/Belgian endive salad</i>	

HUISGEMAAKTE DESSERTS DESSERTS FAITS MAISON HOMEMADE DESSERTS

Dame blanche met vanille ijs, slagroom en warme chocoladesaus 14
Dame blanche avec glace à la vanille, crème fraîche, sauce chocolat chaude
Dame blanche with vanilla ice cream, whipped cream, hot chocolate sauce

Huisgemaakte sabayon, frambozen, vanille-ijs 14
Sabayon maison, framboises, glace à la vanille
Homemade sabayon, raspberries, vanilla ice cream

Huisgemaakte tiramisu, verse espresso 14
Tiramisu maison, espresso fraîchement préparé
Homemade tiramisu, fresh espresso

Profiteroles, chocoladesaus 14
Profiteroles, sauce au chocolat
Profiteroles, chocolate sauce

Panna cotta, braambes, crumble 14
Panna cotta, mûres, crumble
Panna cotta, blackberries, crumble

Fijne selectie van 4 kazen 20
Sélection raffinée de 4 fromages
Refined selection of 4 cheeses

KINDERMENU MENU D'ENFANTS CHILDREN'S MENU

Artisanale kaaskroket /garnaalkroket 12/14
Croquette au fromage / croquette de crevettes artisanales
Artisan cheese croquette / shrimp croquette

Kipreepjes, barbecuesaus 14
Aiguillettes de poulet, sauce barbecue
Chicken tenders, bbq sauce

Filet pur 26

Huisgemaakte vol-au-vent 15
Vol-au-vent maison
Chicken stew

Alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met verse frietjes en salade
Tous les plats ci-dessus sont servis avec des frites fraîches et de la salade
All of the above dishes are served with French Fries and salad

Spaghetti bolognaise 14



Alcohol

Sparkling wines

House champagne Gonet (blanc de blancs)	16.00/90.00
Cava brut Pere Ventura	9.00
Prosecco Fidora	9.00

Wines

Housewine red/white	6.70
Housewine rosé	7.00

Spritz

Aperol spritz	12.50
Lemon spritz	12.50

Cocktails

Pornstar Martini	13.00
Mojito	14.00
Cosmopolitan	13.00
Bloody mary	14.00

Aperitifs

Picon vin blanc	11.00
Ricard	8.50
Campari orange	12.50
Kir/kir royal	9.00/16.50
Sherry	8.00
Porto white or red	8.00
Negroni	15.00

Gins

Copperhead - Fever tree	14.00
-------------------------	-------

Non-alcohol

Sparkling wines

Steinbock Riesling Sparkling Zero alcohol	9.00
---	------

Spritz

Non-alcoholic Aperol Spritz	12.00
Opius albedo fever tree ginger ale	12.00

Wines

Steinbock Riesling Zero alcohol	8.00
Oddbird red 'Sint-Chinian'	8.00

Mocktails

Virgin pornstar martini	12.00
Basil tonic	12.00
Virgin mojito	12.00
Virgin tom collins	12.00
Espresso tonic	13.00
Albedo sour	12.00

Beers N/A

Liefmans on the rocks	5.00
Carlsberg	4.00
Sportzot	5.50
Ypra	5.50

Gins

Copperhead N/A fever tree	13.00
Nona june fever tree	13.00



Voor groepsaanvragen, rouwmaaltijden of het Damier-menu, stuur een e-mail naar info@hoteldamier.be of neem contact op met de hotelreceptie.

Telefoon: +32 56 22 15 47

Pour les demandes de groupes, les repas funéraires ou le menu Damier, veuillez envoyer un e-mail à info@hoteldamier.be ou contacter la réception de l'hôtel.

Téléphone : +32 56 22 15 47

For group requests, funeral meals or Damier menu, please email info@hoteldamier.be or contact the hotel reception.

Telephone +32 56 22 15 47

Keuken open/kitchen open/cuisine ouverte: 12h00 - 14h00/ 18h00 - 21h00

Gesloten op zondag en maandagmiddag/ Sunday and Monday noon closed/ Fermé dimanche et lundi midi.

Allergeneninformatie

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag gerust ons personeel voor meer info.

Informations sur les allergènes

Nos plats peuvent contenir des allergènes. N'hésitez pas à demander plus d'informations à notre personnel.

Allergen information

Our dishes may contain allergens. Please ask our staff for more information.

Prijzen zijn in euro, service en BTW zijn inbegrepen. Prix sont en euro, service et TVA inclus.

Prices are in euro, service and VAT are included.

1 rekening per tafel. 1 addition par table. 1 bill per table.

Wi-fi : Damier Free Wi-Fi

Gratis parking tijdens lunch, inrit langs de Jan Persijnstraat. Stationnement gratuit pendant le déjeuner, entrée dans la Jan Persijnstraat. Free parking during lunch, entrance in the Jan Persijnstraat.

