

## KLEINE HAPJES PETITES BOUCHEES SMALL BITES

Sharing gerechten

<b>Assortiment charcuterie/Cold cuts variety</b>	24
<b>Home made bitterballen met BBQ mayo en ajuin crumble</b>	18
<i>Boulettes maison, mayonnaise BBQ et crumble d'oignon</i> <i>Homemade meatballs, BBQ mayo and onion crumble</i>	
<b>Droge worst "3'sjes" of Mix Flandrienkaas en "3'sjes"</b>	8/12
<i>Saucisson sec "3'sjes" ou Mix fromage Flandrien et "3'sjes"</i> <i>Dry sausage "3'sjes" or Mix Flandrien cheese and "3'sjes" sausage</i>	
<b>Flandrienkaas, selderijzout, Tierentyn mosterd</b> ✓	12
<i>Fromage Flandrien, sel de céleri, moutarde Tierentyn</i> <i>Flandrien cheese, celery salt, Tierentyn mustard</i>	
<b>Plankje gerookte zalm, kruidenkaas, roze peper</b>	22
<i>Planche de saumon fumé, fromage aux herbes, poivre rose</i> <i>Smoked salmon board, herb cheese, pink pepper</i>	
<b>Dip zoete aardappel, crunch van thijm en honing</b> ✓	10
<i>Crème de patate douce, croustillant au thym et miel/ Sweet potato dip, thyme and honey crunch</i>	
<b>Portie olijven /Portion d'olives /Portion olives</b> ✓	6

Plats partagés

## VOORGERECHTEN ENTREES STARTERS

Sharing dishes

<b>Huisgemaakte garnalkroketten, citroen en peterselie</b>	26
<i>Croquettes de crevettes maison, citron et persil</i> <i>Homemade shrimp croquettes, lemon and parsley</i>	

<b>Garnalencocktail, kropsla, eitje, cocktailsaus, tomaat en kervel</b>	22.50
<i>Cocktail de crevettes, laitue, oeuf, sauce cocktail, tomate et cerfeuil</i> <i>Shrimp cocktail, lettuce, egg, cocktail sauce, tomato and chervil</i>	

<b>Noordzeekrab cocktail, kropsla, eitje, cocktailsaus, tomaat en kervel</b>	22.50
<i>Cocktail de crabe de la mer du Nord, laitue, oeuf, sauce cocktail, tomate et cerfeuil</i> <i>North Sea crab cocktail, lettuce, egg, cocktail sauce, tomato and chervil</i>	

Voorgerechten

<b>Toast cannibale, americain, augurk, zilverui en brioche</b>	18
<i>Toast cannibale, américain, cornichon, oignon grelot et brioche</i> <i>Steak tartare toast, pickles, pearl onion and brioche</i>	

<b>Terrine van ganzenlever, rozijnenbrood en huisgemaakte ajuinconfituur</b>	30
<i>Terrine de foie gras, pain aux raisins et confiture d'oignons maison</i> <i>Foie gras terrine, raisin bread and homemade onion jam</i>	

Entrées

<b>Rundscarpaccio, Parmigiano Reggiano, rucola en oude balsamico VG/HG</b>	18/26
<i>Carpaccio de boeuf, Parmigiano Reggiano, roquette et vieux balsamique (E/P)</i> <i>Beef carpaccio, Parmigiano Reggiano, arugula and aged balsamic (S/M)</i>	

<b>Vitello tonnato, tonijnsaus, croutons en zoete ajuin VG/HG</b>	19/27
<i>Vitello tonnato, sauce au thon, croûtons et oignon doux (E/P)</i> <i>Vitello tonnato, tuna sauce, croutons and sweet onion (S/M)</i>	

Starters

<b>Burrata met ingelegde kerstomaat, basilicumolie en korstjes</b> ✓	16
<i>Burrata avec tomates cerises marinées, huile de basilic et croûtons</i> <i>Burrata with marinated cherry tomatoes, basil oil and croutons</i>	

<b>Artisanale kaaskroketten, citroen en peterselie VG/HG</b> ✓	19/24
<i>Croquettes artisanales au fromage, citron et persil (E/P)</i> <i>Artisan cheese croquettes, lemon and parsley (S/M)</i>	

## HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

### VIS POISSON FISH

<b>Gebakken zeetong "meunière", met verse frietjes</b>	45
<i>Sole meunière, frites fraîches</i> <i>Sole meunière, fresh French fries</i>	
<b>Gebakken kabeljauw met prei, aardappelpuree en tomatencompote</b>	40
<i>Cabillaud poêlé, poireaux, purée de pommes de terre et compote de tomates</i> <i>Pan-fried cod, leek, mashed potatoes and tomato compote</i>	
<b>Argentijnse gamba, broccoli en champignon, penne, roomsaus met chimichurri</b>	28
<i>Gambas argentines, brocoli et champignons, penne, sauce crème chimichurri</i> <i>Argentinian prawns, broccoli and mushrooms, penne, creamy chimichurri sauce</i>	
<b>Tartaar van tonijn, avocado, olijfolie, limoen, sjalot, bieslook met verse frietjes</b>	32
<i>Tartare de thon, avocat, huile d'olive, citron vert, échalote, ciboulette, frites fraîches</i> <i>Tuna tartare, avocado, olive oil, lime, shallot, chives, fresh fries</i>	

### SALADES SALADES SALADS

<b>Tomaat (gepeld) garnaal, eitje, kropsla en mayo</b>	38
<i>Tomate crevettes, tomate pelée, oeuf, laitue et mayonnaise</i> <i>Tomato shrimp, peeled tomato, egg, lettuce and mayo</i>	
<b>Salade caesar, kip, ansjovis, parmezaan, romeinse sla, croutons, dressing</b>	24
<i>Salade César, poulet, anchois, parmesan, romaine, croûtons, dressing</i> <i>Caesar salad, chicken, anchovies, parmesan, romaine, croutons, dressing</i>	

### VEGETARISCH VEGETARIEN VEGGIE

<b>Asperges à la Flamande, ei, peterselie en krieltjes VG/HG</b>	24/36
<i>Asperges à la Flamande, oeuf, persil et pommes de terre grenaille (E/P)</i> <i>Flemish asparagus, egg, parsley and baby potatoes (S/M)</i>	

VLEES    VIANDE    MEAT

<b>Vol-au-vent, bladerdeeg, zilverui, champignon, gehaktballetjes, tuinkers, verse frietjes</b>	30
<i>Vol-au-vent, pâte feuilletée, oignons grelots, champignons, boulettes, cresson et frites fraîches</i>	
<i>Chicken vol-au-vent, puff pastry, pearl onions, mushrooms, meatballs, cress and French fries</i>	
<b>Smashed burger, ajuinconfituur en homemade gele bickysaus, verse frietjes</b>	26
<i>Smash burger, confiture d'oignons et sauce bicky jaune maison, frites fraîches</i>	
<i>Smash burger, onion confit and homemade yellow bicky sauce, French fries</i>	
<b>Huisbereide rundstartaar, tuinkers, verse frietjes</b>	30
<i>Tartare de boeuf préparé maison, cresson, frites fraîches</i>	
<i>Homemade prepared beef tartare, cress, French Fries</i>	
<b>Filet pur, pepersaus of hofmeesterboter, verse frietjes</b>	42
<i>Filet pur, sauce au poivre ou beurre maître d'hôtel, frites fraîches</i>	
<i>Filet pur, pepper sauce or maître d'hôtel butter, French fries</i>	
<b>Stoverij van varkenswang met Le Fort bier en spekjes, verse frietjes</b>	30
<i>Joues de porc à la flamande avec bière Le Fort et lardons, frites fraîches</i>	
<i>Flemish pork cheek stew with Le Fort beer, bacon, French fries</i>	
<b>Kippengehaktballetjes all'arrabiata met penne</b>	28
<i>Boulettes de poulet all'arrabiata avec penne</i>	
<i>Chicken meatballs all'arrabiata with penne</i>	
<b>Spaghetti Bolognese</b>	18

BIJGERECHTEN    ACCOMPAGNEMENTS    SIDES

<b>Witloofsla met mosterdvinaigrette</b>	5
<i>Salade de chicon, vinaigrette à la moutarde</i>	
<i>Belgian endive salad with mustard vinaigrette</i>	
<b>Kropsla, sjalot, bieslook en rode wijnvinaigrette</b>	5
<i>Laitue, échalote, ciboulette et vinaigrette au vin rouge</i>	
<i>Lettuce, shallot, chives and red wine vinaigrette</i>	
<b>Kool-wortelsalade met yoghurt dressing</b>	5
<i>Salade de chou et carotte, dressing au yaourt</i>	
<i>Cabbage and carrot salad with yogurt dressing</i>	
<b>Portie verse frietjes</b>	5
<i>Portion de frites fraîches</i>	
<i>Portion French Fries</i>	

**HUISGEMAAKTE DESSERTS** *DESSERTS FAITS MAISON* *HOMEMADE DESSERTS*

<b>Dame blanche, chocoladesaus en slagroom</b>	14
<i>Dame blanche, sauce chocolat et crème fouettée</i>	
<i>Dame blanche, chocolate sauce and whipped cream</i>	
<b>Chocolademousse “forêt noire”</b>	14
<i>Mousse au chocolat “forêt noire”</i>	
<i>Chocolate mousse “black forest”</i>	
<b>Crème brûlée met Tahiti vanille</b>	12
<i>Crème brûlée à la vanille de Tahiti</i>	
<i>Crème brûlée with Tahiti vanilla</i>	
<b>Tiramisu</b>	14
<b>Verse aardbeien met coulis, vanille-ijs en slagroom</b>	14
<i>Fraises fraîches avec coulis, glace à la vanille, crème fouettée</i>	
<i>Fresh strawberries with coulis, vanilla ice cream, whipped cream</i>	
<b>Selectie kazen Van Tricht met rozijntoast</b>	16
<i>Sélection de fromages Van Tricht avec toast aux raisins</i>	
<i>Cheese selection Van Tricht with raisin toast</i>	

**KINDERMENU** *MENU D'ENFANTS* *CHILDREN'S MENU*

<b>Huisgemaakte kaaskroket /garnaalkroket</b>	12/14
<i>Croquette au fromage / croquette de crevettes maison</i>	
<i>Homemade cheese croquette / shrimp croquette</i>	
<b>Kippengehaktballetjes, appelmoes</b>	14
<i>Boulettes de viande de poulet, compote de pommes</i>	
<i>Chicken meatballs, applesauce</i>	
<b>Filet pur</b>	26
<b>Huisgemaakte vol-au-vent</b>	15
<i>Vol-au-vent maison</i>	
<i>Chicken stew</i>	

*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*

<b>Spaghetti Bolognaise</b>	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](mailto: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](mailto: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](mailto: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.

