

## TO SHARE – A PARTAGER

---

Droge worst 'Dierendonck' met Wostyn mosterd <i>Saucisson sec « Dierendonck »</i> <i>Moutarde Wostyn</i>	€ 4.50
Bordje belegen boerenham polderlander – rucola – parmezaan <i>Plat de vieux jambon de ferme</i> <i>Polderlander – rucola – parmesan</i>	€ 12.00 €
Gefrituurde pladijsreepjes Tartaarsaus – peterselie <i>Morceaux de plie frittés</i> <i>Sauce tartare – persil</i>	€ 12.00 €
Potje rilette Varken en eend – toast <i>Pot de rilette</i> <i>porc et canard – toast</i>	€ 12.00 €
Butchers plank 'Dierendonck' Selectie van fijne vleeswaren <i>Plateau du boucher "Dierendonck"</i> <i>Sélection de charcuterie fine</i>	€ 18.00 €

## VOORGERECHTEN – ENTRÉES

---

Mergpijp – zwarte peper – toast – grof zout <i>Os à moëlle – poivre noir – pain grillé – gros sel</i>	€ 14.00
Carpaccio van West-Vlaams rood – notensla – parmezaan <i>Carpaccio – salade de noix – parmesan</i>	€ 18.00
Garnaalkroketten 2 st – gefrituurde peterselie – citroen <i>Croquettes de crevettes 2pcs – persil frit – citron</i>	€ 19.00
Gamba op de grill – groen kruidenolie <i>Crevette royale sur le grill – huile aux herbes vertes</i>	€ 21.00
Terrine van ganzenlever – kramiek toast – uiencompote <i>Terrine de foie gras – toast de cramique – compôte d'oignons</i>	€ 24.00
Gerookte zalm – peterselie – ui – citroen <i>Saumon fumé – persil – oignon – citron</i>	€ 24.00

## VISGERECHTEN - POISSONS

---

Zeetong 'Meuniere' 1st/2st – slaatje – frietjes <i>Sole 'Meuniere' 1/2pcs - salade - frites</i>	€ 23.00/38.00
Gegratineerd vispannetje – puree – spinazie – zalm – kabeljauw – pladijs <i>Pot au feu de poisson gratiné - purée de pommes de terre - épinards - saumon - cabillaud - plie</i>	€ 26.00
Kreeft Belle Vue – slaatje – cocktail – mayonaise <i>Homard Belle Vue - salade - cocktail - mayonnaise</i>	€ 55.00
Kreeft van de chef – gegrild – kruidenolie <i>Homard du chef - grillé - huile aux herbes</i>	€ 58.00

## VLEESGERECHTEN - VIANDES

---

Weinebrugge burger West-Vlaams rood – spek – burgersaus – cheddar – spiegelei <i>Weinebrugge burger "West Vlaams rood" - bacon - sauce burger - cheddar - œuf au plat</i>	€ 22.00
Gegrilde varkensribbetjes – slaatje – frieten – 3 sausjes <i>Côtes de porc grillées - salade - frites - 3 sauces</i>	€ 23.00
Gegrilde ribben 'Weinebrugge' – gelakt met whisky en honing – frieten – slaatje <i>Côtes de porc grillées 'Weinebrugge' - vernies au whisky et au miel - frites - salade</i>	€ 24.00
Rundstartaar in de zaal bereid – slaatje – frieten – mayonaise <i>Tartare de bœuf préparée en salle - salade - frites - mayonnaise</i>	€ 26.00
Tournedos West-Vlaams rood 'Dierendonck' – slaatje – frieten – saus naar keuze <i>Tournedos "West Vlaams rood" 'Dierendonck' - salade - frites - sauce au choix</i>	€ 36.00
Tomaporc 'Dierendonck' – Cross&Blackwell – slaatje – frieten <i>Tomaporc 'Dierendonck' - Cross&amp;Blackwell - salade - frites</i>	€ 36.00
Gegrild lamskroontje – warme tomaat – slaatje – saus naar keuze – gratin <i>Carré d'agneau grillé - tomate chaude - salade - sauce au choix - gratin</i>	€ 36.00
Côte à l'os Simmental (2pers.) 'Dierendonck' – slaatje – frieten – saus naar keuze <i>Côte à l'os Simmental (2pers.) 'Dierendonck' - salade - frites - sauce au choix</i>	€ 72.00
Chateaubriand West-Vlaams rood (2pers.) 'Dierendonck' – slaatje – frieten – saus naar keuze <i>Chateaubriand "West Vlaams rood" (2pers.) 'Dierendonck' - salade - frites - sauce au choix</i>	€ 79.00

## WEINEBRUGGE GOES « DIERENDONCK »

Chef Kenny Danschotter heeft gekozen voor een samenwerking met meester-slager Hendrik Dierendonck uit Nieuwpoort. Dierendonck levert enkel vlees van de hoogste kwaliteit.

Het thema is West-Vlaams Rood, een runderras, dat door Dierendonck werd gered van het uitsterven door een emotionele oproep te doen aan sterrenchefs tijdens een gastronomisch seminarie te Brugge. De sterrenchefs zijn hierop ingegaan en zo is dit superlekker stuk vlees nog altijd voor ons beschikbaar. We bieden dit West-Vlaams Rood dan ook aan in allerlei variaties : dunne lende, côte à l'os, carpaccio, hamburger, tartaar en châteaubriand.

De vleesliefhebbers kunnen kiezen uit verschillende soorten al dan niet-gerijpt vlees en voor wie niet kan kiezen is er de "meat tasting", waarbij je kan proeven van 3 verschillende soorten gerijpt vlees. Wil je eens wat anders, kies dan voor de Tomaporc (dat is de Tomahawk steak van een varken), super lekker. We wensen jullie alleszins een fijne degustatie.

Om voor onze klanten elke dag alles mooi voor te bereiden, sluiten wij graag af om 23 uur, vanaf dan ontvangen wij U met plezier in onze bar en dit tot 01 uur.  
Bedankt voor uw begrip.



### EXCLUSIEF VLEES DRY-AGED 'DIERENDONCK'

Dunne lende Entrecote West-Vlaams Rood +/- 300 gr € 37.00

*Pas na zes of zeven jaar zijn de dieren slachtrijp en levert het rund zijn typisch donkerrode vlees met smaakvol vet. Het ras heeft een krachtige vleessmaak, dit met een uiterst malse en fijne draad. Verder laten wij de karkassen nog enkele weken rijpen op het bot wat zorgt voor een terroirproduct van topkwaliteit.*

Dunne Lende Entrecote Holstein +/- 300 gr € 37.00

*Deze oude melkkoe heeft al heel wat melk gegeven en krijgt daardoor een subliem mooi en romig vlees rijk van vet dat smelt in de mond, voor de liefhebbers van een smeug stukje vlees.*

Dunne Lende Entrecote Oedslach +/- 300 gr € 37.00

*Met het merk Oedslach bewijst en presenteert meesterslager Hendrik Dierendonck niet alleen een ode aan zijn vader, maar ook een kwaliteit vlees die we in Europa slechts zeer zelden hebben kunnen proeven. Oedslach - vlees terroir op zijn best!"*

Meat tasting +/- 900 gr (vanaf 2pers) € 49.00 p/p

*Selectie van 3 dry-aged dunne lende entrecote (West-Vlaams Rood, Holstein, Oedslach)*

Côte a l'os West-Vlaams Rood +/- 1 kg (per 2cts) € 55.00 p/p

*Pas na zes of zeven jaar zijn de dieren slachtrijp en levert het rund zijn typisch donkerrode vlees met smaakvol vet. Het ras heeft een krachtige vleessmaak, dit met een uiterst malse en fijne draad. Verder laten wij de karkassen nog enkele weken rijpen op het bot wat zorgt voor een terroirproduct van topkwaliteit.*

Al deze gerechten zijn inclusief frietjes en salade.  
Kwaliteitsvlees heeft geen saus nodig, maar het is geen schande om het te bestellen.

### SAUZEN

Peper € 3.00 / Champignon € 3.00 / Bearnaise of choron € 3.50

## WEINEBRUGGE GOES « DIERENDONCK »



Notre Chef, Kenny Danschotter a choisi pour une coopération étroite avec maître-boucher Hendrik Dierendonck de Nieuport, qui ne produit que de la viande de la plus haute qualité.

Le thème est la viande «West-Vlaams Rood», une race de bœuf, qui a été sauvegardé d'extinction par Dierendonck en faisant un appel émotionnel lors d'un séminaire gastronomique à Bruges où il faisait appel aux chefs étoilés présents de travailler avec cette viande. Ces chefs ont commencé à travailler de nouveau avec cette viande et c'est à cause de cela que nous pouvons encore le déguster aujourd'hui. Nous vous offrons une sélection de West-Vlaams Rood dans toutes ses variations : entrecôte, côte à l'os, carpaccio, hamburger, tartare et châteaubriand. Les amateurs de bœuf peuvent choisir entre différentes sortes de viandes oui on non maturées et pour ceux, qui ne savent pas choisir, il y a le «meat tasting», une sélection de 3 viandes maturées différentes. Si vous voulez une fois autre chose, essayez le Tomaporc (c'est le steak Tomahawk de porc), délicieux ...

Nous vous souhaitons bonne dégustation.

Afin de tout préparer pour vous servir à niveau, on aimerait bien fermer vers 23 heures, à partir de là, on vous accueillera avec plaisir dans notre bar jusque 01 heures.

Merci pour votre compréhension.

### VIANDE EXCLUSIVE DRY AGED « DIERENDONCK »

Entrecote "West-Vlaams Rood" +/- 300 gr € 37.00

Seulement après 6 ou 7 ans, les animaux sont prêts à être consommées et seulement à ce moment-là, le bœuf produit sa couleur typique rouge foncée avec sa graisse plein de goûts. La race a un goût de viande très fort, ceci avec tendresse et finesse. Après les carcasses sont maturées sur os pendant quelques semaines, ce qui résulte dans un produit de terroir de haute qualité.

Entrecote Holstein +/- 300 gr € 37.00

Cette vieille vache a donné déjà beaucoup de lait et produit donc de la viande extrêmement belle et crémeux, riche en graisse, ce qui fond dans la bouche. Pour les amateurs d'un morceau de viande tendre ...

Entrecote Oedslach +/- 300 gr € 37.00

Avec la marque "Oedslach" maître-boucher Hendrik Dierendonck n' pas seulement honoré son père, mais il a aussi produit une qualité de viande, qu'on peut rarement déguster en Europe. « Oedslach », viande de terroir au plus haut niveau ...

Meat tasting +/- 900 gr (A partir de 2pers) € 49.00 p/p

Sélection de 3 entrecôtes dry aged (West-Vlaams Rood, Holstein, Oedslach)

Côte a l'os "West-Vlaams Rood" +/- 1 kg (par 2cts) € 55.00 p/p

Seulement après 6 ou 7 ans, les animaux sont prêts à être consommées et seulement à ce moment-là, le bœuf produit sa couleur typique rouge foncée avec sa graisse plein de goûts. La race a un goût de viande très fort, ceci avec tendresse et finesse. Après les carcasses sont maturées sur os pendant quelques semaines, ce qui résulte dans un produit de terroir de haute qualité.

Tous ces plats sont accompagnés de frites et salade.

Viande de qualité n'a pas besoin de sauce, mais ce n'est pas un honte d'en commander.

### SAUCES

Poivre € 3.00 / Champignon € 3.00 / Béarnaise ou choron € 3.50

## NAGERECHTEN - DESSERTS

Crème brûlée	€ 9.00
<i>Crème brûlée</i>	
Vanille ijs - chocoladesaus - witte chocolade crumble - slagroom	€ 10.00
<i>Glace vanille - sauce au chocolat - crumble de chocolat blanc - crème fraîche</i>	
<i>Vanilla ice cream - chocolate sauce - white chocolate crumble - chantilly</i>	
<i>Vanilleeis - Schokoladensosse - weiße Schokostreusel - Schlagsahne</i>	
Café glacé - Baileys	€ 10.00
<i>Café glacé - Baileys</i>	
Chocolade moëlleux - vanille ijs - rode vruchten	€ 12.00
<i>Moëlleux au chocolat - glace vanille - fruits rouges</i>	
<i>Chocolate moëlleux - vanilla ice cream - red fruits</i>	
<i>Schokoladen-Moëlleux - Vanilleeis - rote Früchte</i>	
Sorbet 'Colonel' - citroen - vodka	€ 12.00
<i>Sorbet 'Colonel' - citron - vodka</i>	
<i>Sorbet 'Colonel' - lemon - vodka</i>	
<i>Sorbet 'Colonel' - Zitrone - Wodka</i>	
Sabayon - vanille ijs - Grand Marnier	€ 15.00
<i>Sabayon - glace vanille - Grand Marnier</i>	
<i>Sabayon - vanilla ice cream - Grand Marnier</i>	
<i>Sabayon - Vanilleeis - Grand Marnier</i>	