



BITES

PLANKJE CHARCUTERIE

23,00

Coppa venkel , salami D'olot, chorizo van Pamplona, Mortadella en rillettes van Belgasconne. Geserveerd met brood, smout en Brugse beschuit.

Coppa au fenouil, salami D'olot, chorizo de Pampelune, Mortadella et rillettes de Belgasconne. Servi avec du pain, du smalt et de la biscotte de Bruges.

Coppa fennel , salami D'olot, chorizo of Pamplona, Mortadella and rillettes of Belgasconne. Served with bread, smout and Bruges rusk.

POTEAUFLETTE

13,00

Aardappelschijfjes met spek gegaard in Chimay tripel en gegratineerd met trappistenkaas Chimay Poteaupré

Tranches de pommes de terre avec lardons cuites au triple de Chimay et gratinées au fromage trappiste Chimay Poteaupré

Potato slices with bacon cooked in Chimay triple and gratinated with Trappist cheese Chimay Poteaupré

BURRATA

12,50

Smeuïge burrata, geserveerd met tartaar van tomaat, pesto en gegrilde Focaccia.

Burrata crémeuse, servie avec tartare de tomates, pesto et focaccia.

Creamy burrata, served with tomato tartare, pesto and focaccia.



GYOZA

*** Bestseller ***

11,00

Japanse Dumpling met een vulling van varken & rund, gereserveerd met bijpassende sausjes en lenteui.

Boulette japonaise fourrée de porc et de bœuf, servie avec des sauces assorties et des oignons nouveaux.

Japanese Dumpling with a filling of pork & beef, served with matching sauces and spring onion.

ROTOLO PIADINA

12,00

Rollade van Italiaans plat brood met creme van parmezan, italiaanse worst met venkel en pesto.

Pain plat italien roulé à la crème de parmesan, saucisse italienne au fenouil et au pesto.

Roll of Italian flatbread with cream of parmesan, Italian sausage with fennel and pesto.

PATATJES

*** Topper ***

10,00

Crispy patatjes met sausje afgewerkt met parmezan, rode ui en frisse kruiden.

Frites croustillantes avec une sauce au parmesan, à l'oignon rouge et aux herbes fraîches.

Crispy fries with sauce finished with parmesan, red onion and fresh herbs.



AMBACHTELIJKE GARNAAL BALLETTJES (8st.) 11,00

Geserveerd met verse tartaar

Servi avec du tartare frais

Served with fresh tartar

KIBBELING “ Jean sur Mer “ 12,50

Geserveerd met verse tartaar

Servi avec du tartare frais

Served with fresh tartar

HOLA TACO 13,00

Gekruid gehakt met cheddar, zure room en fris kruidenslaatje.

Viande hachée assaisonnée avec cheddar, crème aigre et salade

Seasoned ground beef with cheddar, sour cream and fresh herb salad.

ARTISANALE WITTE PENS 12,00

Krokant gebakken witte pens, geserveerd met een pickle mayonaise

Tripes blanches frites croustillantes, servies avec une mayonnaise aux cornichons

Crispy fried white tripe, served with a pickle mayonnaise



KIPPENSPIESJES (6st)

11,00

Gegrilde kippenpiesjes, gelakt met een soya/sesam sausje

Brochettes de poulet grillées, laquées d'une sauce soja/sésame.

Grilled chicken skewers, coated with a soya/sesame sauce

BRUSCHETTA VITELLO TONATO (2 STUKS)

10,00

Fijngesneden kalfsvlees met dressing van tonijn, kappertjes en Parmezaan.

Veau finement haché avec du thon, des câpres et une vinaigrette au parmesan.

Finely sliced veal with dressing of tuna, capers and Parmesan.

PIZZETTI (ook vegetarisch verkrijgbaar)

12,50

Afgewerkt met Coppa, Parmezaanse kaas en Pesto.

Pizza fini avec Coppa, parmesan et pesto.

Pizza finished with Coppa, parmesan and pesto.



PLANKJE KAAS

18,00

Trappistenkaas Chimay, Blue d'auvergne, Abdijkaas van St. Bernardus en Camenbert .

Geserveerd met rozijntoast , brugse beschuit, uienconfituur, ...

Fromage trappiste Chimay, Bleu d'auvergne, fromage d'abbaye de St-Bernard et Camenbert .

Servi avec du pain grillé aux sultanines, de la biscotte de Bruges et de la confiture d'oignons.

Trappist cheese Chimay, Blue d'auvergne, Abbey cheese of St. Bernard and Camenbert .

Served with sultana toast, Bruges rusk and onion jam.

DESSERT

KLASSIEKE SABAYONNE

9,00

Bereid met blond biertje, rode vruchtencoulis, Cavotte koekje en vanille ijs.

Préparé avec de la bière blonde, un coulis de fruits rouges, un biscuit Cavotte et une glace à la vanille.

Prepared with blonde ale, red fruit coulis, Cavotte cookie and vanilla ice cream.

SUGGESTIE DESSERT

9,00

Dessert van het moment