



## BITES

### PLANKJE CHARCUTERIE

24,00

Coppa venkel , salami D'olot, chorizo van Pamplona, Mortadella en rillettes van Belgasconne.

Geserveerd met brood en Brugs beschuit.



### PLANKJE KAAS

19,00

Trappistenkaas Chimay, Blue d'Auvergne, Abdijkaas van St. Bernardus en Camembert.

Geserveerd met brood, Brugs beschuit en uienconfituur.



Scan, choose language on the page, press on the menu u'd like to see.



## BURRATA

14.50

Smeuige burrata, geserveerd met tartaar van tomaat, pesto en gegrilde ciabatta.



## GYOZA

\*\*\* Must try \*\*\*

13.50

Japanse Dumpling met een vulling van varken & rund, geserveerd met bijpassende sausjes en lente-ui.



## PATATJES

\*\*\* Topper \*\*\*

13.00

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





### PAN CON SOBRASADA

14.50

Krokant kristalbrood met tomatentapenade en sobrasada, afgewerkt met een crème van burrata.



### PIADINA

13.50

Italiaans plat brood met venkelgehakt, afgewerkt met mozzarella, parmezaanse kaas en ricotta.



### AMBACHTELIJKE GARNAAL BALLETTJES (8st.) 13.50

Geserveerd met verse tartaar.





### ARTISANALE WITTE PENS

13.00

Krokant gebakken witte pens, geserveerd met een pickles mayonaise.



### KIPPENSPIESJES "TERRIYAKI STYLE"

13.00

Gegrilde kippenspiesjes, gelakt met sesam-soya, afgewerkt met crispy furikake.



### TATAKI VAN RUND

\*\*\*NEW\*\*\*

16.50

Fijngesneden stukjes rundsvlees met sesam, afgewerkt met een dressing van Ponzu en lente-ui.



### PINSA (Don't call it pizza)

\*\*\*NEW\*\*\*

14.00

Luchtige deeg met een topping van courgette, gorgonzola en guanciale.  
Afgewerkt met Conté kaas.





## AMBACHTELIJK GEROOKTE ZALM

15.50

Geserveerd met een sausje op basis van mierikswortel en gegrilde ciabatta.



## PICANHA VAN KALF "VITELLO STYLE"

15.50

Traag gegaarde Picanha, afgewerkt met een 'Vitello-Tonato' saus, kappertjes, zongedroogde tomaatjes en parmezaanse kaas.



## HOLA TACO

2 stuks

8.00

Gekruid gehakt met cheddar, zure room en een fris kruidenslaatje.





**PIZZETTI** (ook vegetarisch verkrijgbaar 13,00) 13,50

Afgewerkt met Coppa, parmezaanse kaas en pesto.



**TRUFFEL KAASKROKETJES** 14,50

Ambachtelijke Truffelkroketjes, geserveerd met een crème van artisjok en afgewerkt met Coppa.



**RISOTTO FUNGHI** (vegetarisch) 15,50

Risotto met bos champignons, afgewerkt met ricotta, parmezaanse kaas en gremolata.





## DESSERT

### TAARTJE CREME BRULÉE

8.50

Taartje Crème Brulée met rode vruchten, coulis en slagroom.



### KLASSIEKE SABAYONNE

9,50

Bereid met een blond biertje, rodevruchten coulis, Gavotte koekje en vanille-ijs.



### TARTE TATIN

9,50

‘La tarte des demoiselles Tatin’ is wellicht het meeste beroemde appeltaartje, geserveerd met een bolletje vanille-ijs en slagroom.



### MINI TIRAMISU

5,00

\*\*\* Een “beur mij op” dessertje \*\*\*



# Allergenen :

	Gluten
	Schaaldieren
	Eieren
	Vis
	Aardnoten
	Soja
	Melk
	Noten
	Selderij
	Mosterd
	Sesamzaad
	Sulfieten
	Lupine
	Weekdieren