



## BITES

### PLANKJE CHARCUTERIE

24,00

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

**Geserveerd met brood en Brugse beschuit.**

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



### PLANKJE KAAS

19,00

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

**Geserveerd met brood, brugse beschuit, uienconfituur, ...**

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

*Served bread, Bruges rusk and onion jam*





### BURRATA

14.50

Smeuïge burrata, geserveerd met tartaar van tomaat, pesto en gegrild ciabatta.

*Creamy burrata served with tomato tartare, pesto and grilled ciabatta.*



### GYOZA

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

13.50

Japane Dumpling met een vulling van varken & rund, geserveerd met bijpassende sausjes en lenteui.

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



### PATATJES

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

13.00

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

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





### PAN CON SOBRASADA

14.50

**Krokant kristalbrood met tomaten tapenade en sobrasada,  
Afgewerkt met crème van burrata.**

Crispy crystal bread with tomato tapenade and sobrasada,  
Finished with cream of burrata.



### PIADINA

13.50

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

Italian flatbread with minced meat, fennel seed finished with  
mozzarella, parmesan and ricotta cheese



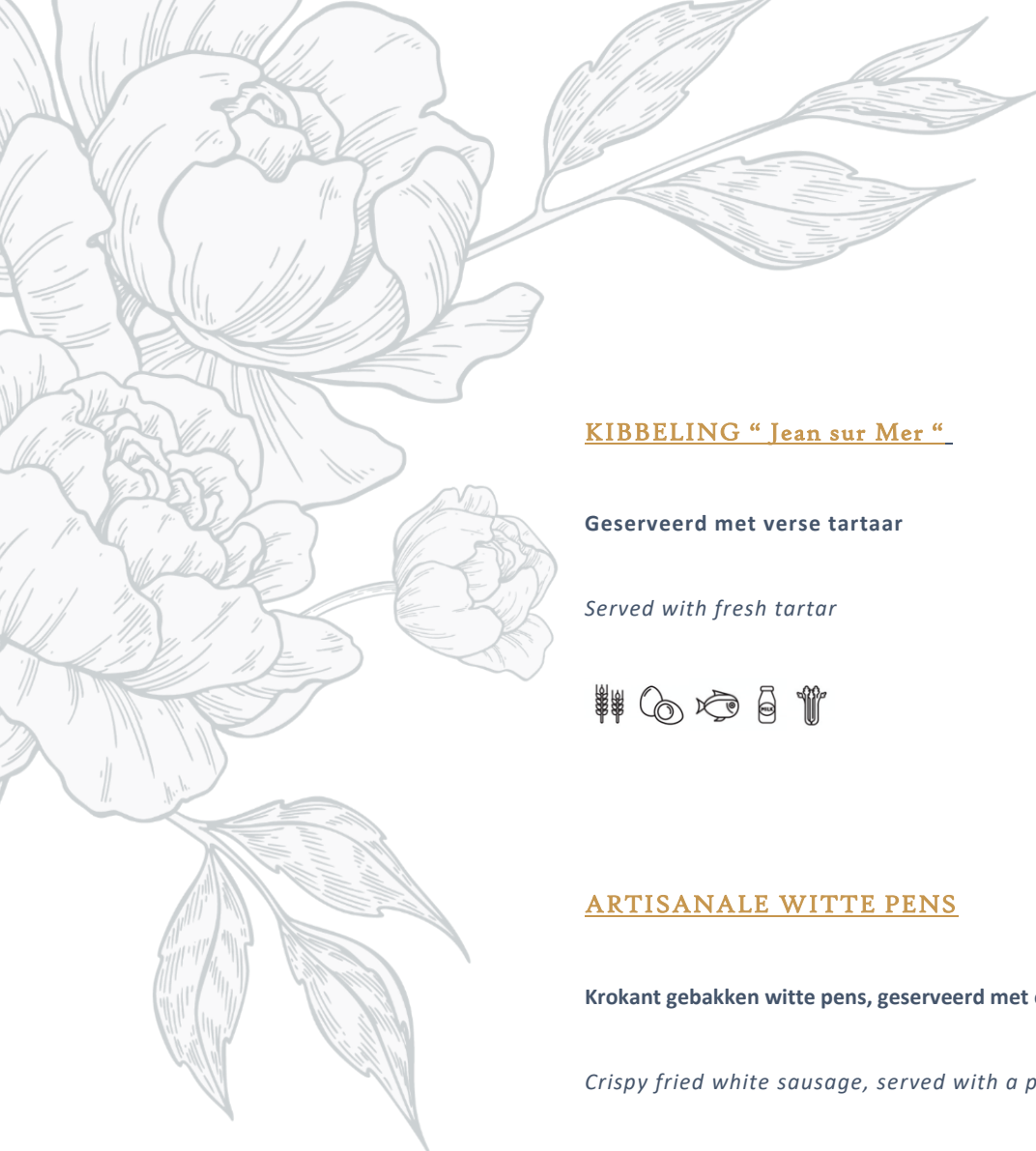
### AMBACHTELIJKE GARNAAL BALLETTJES (8st.)

13.50

**Geserveerd met verse tartaar**

*Served with fresh tartar*





**KIBBELING “ Jean sur Mer “**

13.50

**Geserveerd met verse tartaar**

*Served with fresh tartar*



**ARTISANALE WITTE PENS**

13.00

**Krokant gebakken witte pens, geserveerd met een pickle mayonaise**

*Crispy fried white sausage, served with a pickle mayonnaise*



**KIPPENSPIESJES “TERRIYAKI STYLE” \*\*\*NEW\*\*\*** 12.50

**Gegrilde kipenspiesjes gelakt met sesam soya, afgewerkt met crispy furikake.**

*Grilled chicken skewers lacquered with sesame soy, finished with crispy furikake..*





### GRANA PADANA KROKETJES

14.50

Ambachtelijke kaaskroketjes geserveerd met een creme van artisjok en afgewerkt met Coppa.

*Artisan, cheese croquettes served with a cream of artichoke and finished with Coppa.*



### PICANHA VAN KALF "VITELLO STYLE"

15.50

Traag gegaarde picanha afgewerkt met een vitello tonato saus, kappertjes, kerstomaatjes en parmezaanse kaas.

Slow cooked picanha finished with a vitello tonato sauce, capers, cherry tomatoes and parmesan cheese.



### HOLA TACO

2 stuks

8.00

Gekruid gehakt met cheddar, zure room en fris kruidenslaetje.

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





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

13,50

**Afgewerkt met Coppa, Parmezaanse kaas en Pesto.**

Pizza fini avec Coppa, parmesan et pesto.



**PAN MORBIER MARCEL PETITE**

15,00

**Kristal brood met gesmolten kaas uit de Jura "Morbier". Afgewerkt met een Ham met een lichte truffelsmaak.**

Crystal bread with melted cheese from the Jura "Morbier". Finished with a Ham with a slight truffle flavor.



**TAKOYAKI**

12,50

**Hartige Japanse bolletjes gevuld met octopus (Tako) afgewerkt met bonitovlokken en bijpassende sausjes.**

**Typisch Japanse streetfood : De snack is in Japan op bijna iedere straathoek te krijgen**

Savoury Japanese balls filled with octopus (Tako) finished with bonito flakes and matching sauces.

Typical Japanese street food : The snack can be found on just about every street corner in Japan







## DESSERT

### TAARTJE CREME BRULÉE

8,50

Taartje creme brulée met rode vruchten , coulis en slagroom.

Tartlet of creme brulée with red fruits , coulis and whipped cream.



### KLASSIEKE SABAYONNE

9,50

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

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



### TARTE TATIN

9,50

La tarte des demoiselles Tatin' is wellicht de meest beroemde appeltaart.

Geserveerd met een bolletje vanille ijs en slagroom.

*La tarte des demoiselles Tatin' is probably the most famous apple cake. .*

*Served with a scoop of vanilla ice cream and whipped cream.*



### MINI TIRAMISU

5,00

\*\*\* Een "beur mij op" dessertje \*\*\*



## Allergens :

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