



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

Japanse 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





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"

12.50

Gegrilde kippenpiesjes gelakt met sesam soya, afgewerkt met crispy furikake.

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



TATAKI VAN RUND

NEW

16.50

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

Chopped beef pieces with sesame, ponzu dressing and spring onion.





TRUFFEL KAASKROKETJES

14.50

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

Artisan, truffle 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 kruidenslaatje.

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.



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 biertje, 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