



To Share – à partager – small bites

De Klassiekers – Les classiques – The classics

Nacho's de Living – *Ui – tomaat – Cheddar - Jalapeño*
Nacho's de Living – *oignons – tomates – Cheddar - Jalapeño*
Nacho's de Living – *onions – tomatoes – Cheddar - Jalapeño*

12

Nacho's Pulled pork – *Ui – tomaat – Cheddar - Jalapeño*
Nacho's Pulled porc – *oignons – tomates – Cheddar - Jalapeño*
Nacho's Pulled porc – *onions – tomatoes – Cheddar - Jalapeño*

18

Mini kaaskroketjes – *huisgemaakte tartaarsaus -Parmesan*
Mini croquettes au fromage – *sauce tartare fait maison – Parmesan*
Mini cheese croquettes – *homemade tartarsauce – Parmesan cheese*

12

Gepaneerde calamares – *panko – huisgemaakte tartaarsaus*
Calamar frit – *panko – sauce tartare fait mason*
Fried calamar – *panko – homemade tartarsauce*

15

Gefrituurde tongreepjes – *huisgemaakte tartaarsaus - citroenpartjes*
Goujonettes de sole frits – *sauce tartare faite maison - citron*
Fried sole goujonettes – *homemade tartar sauce – lemon*

19

Patatas Bravas – *Spaanse ham – zongedroogde tomaten*
Patatas Braves – *jambon espagnol – tomates séchées*
Patatas Braves – *Spanish ham – sun-dried tomatoes*

19

To Share – à partager – small bites

Signature dishes – A must try

Macaron met ganzenlever - knettersuiker

Macaron au foie gras – sucre crépissant

Macaron with goose liver – pop rocks

4 p – 18

6 p – 27

Gebakken ganzenlever – zoete toast – gebakken appeltjes - portosaus

Foie gras poêlé – Toast sucré – pommes poêlées – sauce au porto

Fried goose liver – sweet toast – baked apples – Port sauce

15

Gebakken Sint-Jabobsnootjes – gebakken witlof – beurre blanc met Prosecco

Coquilles Saint-Jacques poêlées – endives – beurre blanc au Prosecco

Fried sea scallops – chicory – beurre blanc with Prosecco

18

Venusschelpen op zijn Thais

Palourdes façon Thai

Venus Clams Thai style

17

Camembert uit de oven – brood om te dippen

Camembert au four – pain à tremper

Camember out of the oven – bread to dip

18 (15 min preparation time)

Mergpijpjes "Chef's Style" – Brood – Fleur de Sel

Os à la moelle façon du chef – pain – Fleur de Sel

Marrowbone – bread – Fleur de Sel

18

Mexicaanse taco's – varkensvlees – mais – guacamole – zure room

Tacos mexicains – porc – mais – guacamole – crème acidulée

Mexican tacos – pork – corn – guacamole – sour cream

15



Vleesgerechten – Viandes – Meat

Varkenswangetjes – spekblokjes - Hoisin – graantjesmosterd - witlofslaatje
Joues de porc – lardons – Hoisin – moutarde en grains – salade d'endives
Pork cheeks – bacon – Hoisin – gains mustard – chicory salad

30

Filet Mignon – Belgisch Blauw-Wit – frisse salade – saus naar keuze
Filet Mignon – Bleu-Blanc Belge – salade fraiche – sauce au choix
Filet Mignon – Belgian Blue-White – fresh salad – choice of sauce

32

Entrecôte van paard – Bordelaise
Entrecôte de cheval – Bordelaise
Horse entrecôte – Bordelaise

39

Entrecôte “Beurre de Cologne” – Kruidenboter met bier
Entrecôte “Beurre de Cologne” – Beurre aux fines herbes et bière
Entrecôte “Beurre de Cologne” – Butter with herbs and beer

32

Tagliata van rundvlees – Pousses de blette – balsamico – tomaat - Parmezaan
Tagliata de boeuf – Pousses de blette – balsamique – tomates - Parmezan
Beef tagliata – Swiss chard sprouts – Balsamico – tomatoes - Parmezan

32

Bravar varkenskroontje “Blackwell” – Huisgemaakte pickles - edamamebonen
Couronne de porc “Blackwell” – piccalilly maison – haricots edamame
Brasvar Pork chops “Blackwell” – home made pickles – edamame beans

28

Steak Roquefort

29



Huisgemaakte vol-au-vent van hoevekip
Vol-au-vent de poulet fermier fait maison
Home made vol-au-vent from farm chicken
(Supplement kalfswezeriken +12€)
(Supplément ris de veau +12€)
(Supplement veal sweetbreads +12€)

28

Côte-à-l'os "Wexford" (Irl)
Côte-à-l'os "Wexford" (Irl)
Côte-à-l'os "Wexford" (Irl)

44 pp

Traag gegaarde ribben "De Living" – *marinade* – *Amerikaanse coleslaw*
Travers de porc "De Living" – *marinade* – *choux à l'américaine*
Spare ribs "De Living" – *marinade* – *American coleslaw*

28

Alle gerechten worden geserveerd met frietjes, kroketten, gebakken krieltjes of pasta
Tous nos plats sont servis avec frites, croquettes, pommes de terre cuites ou pâtes
All main dishes come with French fries, croquettes, baked potatoes or pasta

Saus naar keuze : pepersaus, champignonsaus, béarnaisesaus
Sauces: poivre, champignon, béarnaise
Roquefortsaus & extra portie saus : +3,00€



Visgerechten – Poissons – Fish

Gegratineerd visserspotje – Noordzeevis – bisque van grijze garnalen
Poêlée de poissons – poissons de la Mer du Nord – bisque de crevettes grises
Fisher's Stew – North Sea fish – bisque from grey shrimps

31

Gebakken zalm “Beurre noisette” – karnemelkmousseline – groene asperges
Saumon poêlé “beurre noisette” – mousseline de babeure – asperges vertes
Baked salmon “beurre noisette” – buttermilk mousseline – green asparagus

30

Tataki van tonijn – Edamame – Japans zeewier
Tataki de thon – Edamame – algues japonaises
Tataki from tuna – Edamame – japanese seaweed

35

Gebakken tonijn mi-cuit – siciliaanse tomatensaus - kappertjes
Thon mi-cuit – sauce tomates à la sicilienne - câpres
Tuna mi-cuit – sicilian tomato-sauce - capers

38

Tartaar van Sint-Jacobsvruchten – schilfers van ganzenlever
Tartare de coquilles Saint-Jacques – copeaux de foie gras
Tartar of sea scallops – gooseliver flakes

34

Gebakken schelvis – dijonaise van graantjesmosterd – stoemp van savooikool
Aiglefin poêlé – dijonaise de moutarde en grains – choux de savoie
Baked haddock – dijonaise from grains mustard – savoy cabbage

31

Tagliatelle Vongole

29



Scampi

“De Living”

Getomateerde roomsaus- Sauce crème tomatée - Cream sauce with tomatoes

29

“Diabolique”

29

“Thai Curry & cocos”

31

“Chef's Style”

Look & boter - Ail & beurre - garlic & butter

29

“Black peppersaus”

29

Salades – salades - salads

Salade Scampi – Salade aux scampi – Scampi Salad

26

Salade Valentina

Geitekaas – balsamico – champignons

Fromage de chèvre – balsamique – champignons

Goat cheese – balsamico - mushrooms

27

Salades “Pousses de blette”

Mozarella – Italiaanse ham

Mozarella – jambon italien

Mozarella – Italian ham

28



Nagerechten – desserts – desserts

Mousse van Zaanse cacao – *marsepeinschilfers*
Mousse de cacao – *copeaux de masepain*
Cacao mousse – *marzipan flakes*

10

Macaron van meringue – *sorbet van meloen - knettersuiker*
Macaron de meringue – *sorbet de melon – sucre crépissant*
Merengue macaroon – *melon sherbet – pop rocks*

10

Pana Cotta van rode biet – *pistache*
Pana cotta de betteraves rouges – *pistache*
Rootbeet pana cotta – *pistachio*

12

Coupe Dame Blanche – *warme chocoladesaus – slagroom*
Coupe Dame Blanche – *chocolat chaud – Chantilly*
Coupe Dame Blanche – *hot chocolate sauce – whipped cream*

10

Coupe Brésilienne – *mokka-ijs - caramelsaus – hazelnootjes - slagroom*
Coupe Brésilienne – *glace mokka - sauce au caramel – noisettes - Chantilly*
Coupe Brésilienne – *mocha ice - caramel sauce – hazelnuts – whipped cream*

10

Millefeuille met banaan en toffee
Millefeuille aux bananes et toffee
Millefeuille with bananas and toffee

12