



— RESTAURANT & BRASSERIE —

't Oud Concept

— APERITIEVEN —

Porto wit/rood	€ 4,50
Sherry	€ 4,50
Martini rood/wit	€ 4,50
Pineau de Charantes	€ 4,50
Pisang orange	€ 6,50
Passoa orange	€ 6,50
Safari orange	€ 6,50
Malibu orange	€ 6,50
Campari orange	€ 7,50
Bombay	€ 6,50
Bacardi	€ 6,50
Wodka	€ 6,50
Picon witte wijn	€ 7,50
Ricard	€ 7,50
Picon Royal	€ 7,50
Maison (op basis van Malibu en Passoa)	€ 7,50
Cava glas	€ 6,50
Cava fles	€ 30,00
Supplement frisdrank	€ 2,00

*Wij wensen u
een aangename tijd toe
in ons restaurant!*

*Xavier en Grégory
"t Oud Concept"-team*

— VOOR BIJ HET APERITIEF —

Olijven in huis gemarineerd	€ 5,00
Ambachtelijke droge worst met Tierenteyn mosterd	€ 6,00
Oude kaas met Tierenteyn mosterd	€ 8,00
Rillette in huis gemaakt	€ 10,00
Prosciutto di Parma	€ 10,00
Camembert uit de oven	€ 12,00

*Indien u als groep à la carte wenst te eten,
gelieve uw keuze tot max. 4 verschillende gerechten per tafel te beperken
of op voorhand uw keuze door te geven.
Reserveren in het weekend is aan te raden...*

1 tafel = 1 rekening.



— RESTAURANT & BRASSERIE —

't Oud Concept

FRISDRANK

Cola	€ 2,00
Cola zero	€ 2,00
Fanta	€ 2,00
Sprite	€ 2,00
Ice Tea	€ 2,50
Sinaasappelsap	€ 2,50
Appelsap	€ 2,50
ACE	€ 2,50
Fristi	€ 2,00
Cécémel	€ 2,00
Gini	€ 2,50
Schweppes tonic	€ 2,50
Chaudfontaine blauw 25 cl.	€ 2,00
Chaudfontaine rood 25 cl.	€ 2,00
Chaudfontaine blauw 50 cl.	€ 3,60
Chaudfontaine rood 50 cl.	€ 3,60
Chaudfontaine groen 50 cl.	€ 3,60

BIER

Stella	€ 2,00
Carlsberg	€ 2,50
Hoegaarden	€ 2,90
Rodenbach	€ 2,90
Maredsous blond	€ 3,90
Maredsous donker	€ 3,90
Duvel	€ 3,50
La Chouffe	€ 3,50
Karmeliet tripel	€ 3,90
Westmalle dubbel	€ 4,00
Westmalle tripel	€ 4,00
Keyte dubbel	€ 3,50
Keyte tripel	€ 3,50
Ichtegem Grand Cru	€ 3,90
Omer	€ 3,50
Brugse Zot	€ 3,50
Palm	€ 2,50
Liefmans	€ 2,90

1 tafel = 1 rekening.



— RESTAURANT & BRASSERIE —

't Oud Concept

— HUISWIJN —

Glas wit/rood/rosé	€ 3,90
Fles wit/rood/rosé	€ 22,00
1/2 Fles wit/rood/rosé	€ 15,00
1/4 Fles wit/rood/rosé	€ 7,50

Keuze van het huis:

wit:

Sancerre Cellies de la Thilande € 35,00

Pouilly-Fuissé Cuvée de Bois Fleury € 35,00

rood:

Château de la Commanderie

Lalande de Pomerol € 35,00

1/2 fles € 18,50

Chateau le Pays Medoc € 27,00

Cava glas € 6,50

Cava fles € 30,00

— STERKE DRANK —

Amaretto	6,50
Grand Marnier	6,50
J&B	6,50
William Lawson	7,00
Johnny Walker	7,50
Calvados	8,50
Cognac	10,00

1 tafel = 1 rekening.



— RESTAURANT & BRASSERIE —

't Oud Concept

— VOORGERECHTEN —

Huisbereide kaaskroket	€ 12,00
Duo kaaskroket/garnaalkroket	€ 13,00
Carpaccio van rund	€ 14,00
Huisbereide garnaalkroket	€ 14,00
Scampi lookboter	€ 15,00
Scampi Oud Concept	€ 15,00
Carpaccio van gerookte zalm	€ 16,00

1 tafel = 1 rekening.



— RESTAURANT & BRASSERIE —

't Oud Concept

— HOOFDGERECHTEN —

Filet mignon met verse frieten en salade	€ 19,00
Rib eye	€ 24,00
Côte à l'os "Maine Anjou" met verse frieten en salade (2 pers.)	€ 59,00
Scampi look room	€ 19,50
Scampi look boter	€ 19,50
Scampi Oud Concept	€ 20,00
Gebakken kabeljauw met mosterdsaus, jonge worteltjes en puree of verse frieten	€ 20,00
Zalm met kruidensausje en gestoofde prei	€ 18,00
Paling room	€ 26,00
Paling gebakken	€ 26,00
Pasta Vongole	€ 22,00
Pasta truffel (zwarte truffel)	€ 23,50
Supplement saus:	
champignonsaus	€ 2,00
béarnaisesaus	€ 2,50
pepersaus	€ 2,00

1 tafel = 1 rekening.



– RESTAURANT & BRASSERIE –

't Oud Concept

DESSERT

Dame Blanche	€ 7,50
Duo chocomousse maison	€ 7,50
Sabayon	€ 15/2 pers.
Crème Brulée	€ 6,50
Brownies met vanille-ijs	€ 10,00
Moelleux au chocolat met bosvruchtencoulis en vanille-ijs	€ 11,00
Carpaccio van ananas	€ 6,50

1 tafel = 1 rekening.



– RESTAURANT & BRASSERIE –

't Oud Concept

— MENU 'T OUD CONCEPT —

€ 39,00 per persoon

In huis gemaakte garnaalkroket - grijze garnalen of
kaaskroket - parmezaan of
duo garnaalkroket/kaaskroket

Filet mignon - eigentijds slaatje - verse frietjes of
Scampi 't Oud Concept - verse frietjes of
Scampi lookroom - verse frietjes

Dame blanche of
crème brûlée of
Irish coffee (+ € 2,50)

Supplement saus:
Champignon / Pepersaus: € 2,00
Bearnaise: € 2,50

Zie ook ons suggestiebord

1 tafel = 1 rekening.