

Snack's (tot 17u30)

SPAGHETTI BOLOGNESE 18,5
met gemalen emmentaler

LASAGNA 23,5
huisgemaakt

KAASKROKETJES 17,5

GARNAALKROKETJES 24

DUO VAN KROKETJES 21

Al onze kroketjes zijn artisaanaal en serveren wij met een fris slaatje, garnituren en brood.

Veggie

PASTA PESTO CLASSICO 24
basilicum - look - pijnboompitten - parmezaan -
rucola - zongedroogde tomaat - citroenolie

SALADE GEITENKAAS 24
rucola - witloof - granny smith - droge vruchten -
esdoorn gedroogde walnoot

MOUSSAKA VEGGIE 24
Quorn - tomaat - aubergine - feta

MEXICAN PEPPER BURGER 22,5
Paprika - avocadocreme - Cheddar gerookt - Sla
Zoete aardappelfriet - aioli

IETS ERBIJ ?

Frietjes	4
Kroketjes	4
Aardappel in de schil	4
Pasta	4
Verse mayonaise	1

Voorgerechten

AANRADER

STEAK TARTAAR 19,5
vers en handgesneden - ajuin - kappers -
peterselie - huisgemaakte mayonaise - eidooier

CARPACCIO van rund 20,5
rucola - pesto - zongedroogde tomaat
appelkapper - pijnboompit - parmezaan

SCAMPI "Summer Sizzling" 21
Oosterse curry - jonagold appel - pancetta

SCAMPI LOOKBOTER/ROOM 20

KAASKROKETJE 12
1 stuk

GARNAALKROKETJE 15,5
1 stuk

Salades

Salade geitenkaas 25
rucola - witloof - granny smith - droge
vruchten - esdoorn gedroogde walnoot en
serranoham - gebakken spek

Caesar Salad 25
kruidige sappige kipfilet - romeinse- en ijsbergsla
komkommer - ansjovis - lookkrokantjes

Panzanella Breydelspek 29
croutons - rode kool - witloof - slascheuten - gegrild
breydelspek - gepocheerd ei - honing - mosterd

Salade van rundscarpaccio 28
rucola - pesto - zongedroogde tomaat
appelkapper - pijnboompit - parmezaan

STEAK TAGLIATA

WEST VLAAMS ROOD
35,5

RUCOLA - ZONGEDROOGDE TOMAAT
GEGRILDE PAPRIKA - PARMEZAAN -
FRIETJES

VLEESGERECHTEN

KEUZE
VAN DE
CHEF

SAUZEN

Verse bearnaise	4
Peperroom	3.5
Champignonroom	3.5
Kruidenboter	3.5

STEAK TARTAAR 30

Vers en handgesneden / ajuin/ kappers/ peterselie/ huisgemaakte mayonaise/ eidooier



MECHELSE KOEKOEK 36

Pomme Anna - knolselder - Witloof - Gouden Carolus



Rib Eye "Iers" 39,5

GEGRILD of GEBAKKEN

Doordat de dieren het hele jaar buiten lopen, groeien ze minder snel. Dit komt wel ten goede van de smaak en de kwaliteit van het vlees.

BIEN CUIT NIET MOGELIJK

STEAK WEST VLAAMS ROOD 33

GEGRILD of GEBAKKEN

Het is een groot, lang en zwaar dier met een rode jas. Het milde zeeklimaat en specifieke West-Vlaamse bodem eigenschappen maken dat dit ras mals, licht gemarmerd vlees voortbrengt. Kwaliteit van bij ons!

Beide geserveerd met keuze uit :

WITLOOF - / TOMATEN - / SEIZOENS - SLAATJE / GEROOSTERDE GROENTEN

FRIETJES / AARDAPPEL IN DE SCHIL / KROKETJES / AARDAPPELPUREE

OVENGERECHT

WITLOOF IN DE OVEN 26

Gegratineerd witloof - orvalkaas - aardappelpuree

VISGERECHTEN

AANRADER



Kabeljauwhaasje Risotto 32

Parmezaanrisotto - fondue prei - beukezwam - Peterselie olie

Gebakken Roggeveuleg 34,5

Rog van bij ons - Hoeveboter - citroen - kapper - peterselie - sucrine
keuze uit frietjes - puree - aardappel in de schil of kroketjes

Scampi's "Summer Sizzling" 27

Oosterse curry - jonagold appel - pancetta
keuze uit frietjes - puree - aardappel in de schil - kroketjes of pasta

Scampi's lookboter/room 25

keuze uit frietjes - puree - aardappel in de schil - kroketjes of pasta

FISH & CHIPS 23,5

geroosterde groentjes - aardappelfrietjes - huisbereide
tartaarsaus

OOK ALTIJD NIEUWE SUGGESTIE'S VOLGENS SEIZOEN !

Vanaf 6 personen, graag uw keuzes beperken tot maximum 4 verschillende gerechten per gang

Vragen over allergenen? Wendt u tot onze medewerkers voor meer informatie.
De samenstelling van de gerechten kan veranderen.

CHEF
BART
&
TEAM

Tarte Tatin

11

Ingredienten :

Bladerdeeg

Appeltjes

Bolletje ijsroom

Geserveerd:

1. Warm

2. Huisgemaakt



perfecte afsluiters!

ESPRESSO MARTINI

CAFÉINE MEETS

COCKTAIL 12

BLACK RUSSIAN 13

Premium Wodka - Kahlua

Crème Brûlée 10

MOELLEUX 12

Huisgemaakt, we zijn er goed in !

HUISBEREID ROOMIJS

Vanille	9,5
Mokka	9,5
Chocolade	9,5
Advokaat	11,5
Dame blanche	11
Brésilienne	10
Café Glacé	11,5

WAFELS

Suiker	6
Slagroom	7,5
Roomijs	8

IETS ERBIJ ?

Bol roomijs	3,5
Warme chocoladesaus	3
Slagroom	1,5

PANNENKOEKEN

14U00 tot 17U30

Kan bij drukte van afgeweken worden.

SUIKER	6,5
SIROOP	6,5
CONFITUUR	6,5
ROOMIJS (2 bollen)	10
CHOCOLADESAUS/IJS	12