

A LA KART

APERITIVES

Apéritief van het huis / Apéritif maison	€ 11,00
Coupe Champagne	€ 10,00
Coupe Cava	€ 7,00
Kir Royal	€ 11,00
Kir	€ 5,00
Porto rood-wit / Porto rouge-blanc	€ 5,00
Sherry	€ 5,00
Pineau des Charentes	€ 5,00
Martini rood-wit / Martini rouge-blanc	€ 4,80
Ricard	€ 6,00
Picon	€ 5,00
Picon witte wijn / vin blanc	€ 7,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Campari	€ 6,00
Campari soda-orange	€ 8,20
Gancia	€ 4,80
Pisang orange	€ 7,00

WINES

	Dom Lasserre Pays d'oc 2019, France	€ 4,20
	Le S De Poète, Touraine, France 2019	€ 8,00
	Campo Alegre Rueda, Verdejo, Spain 2016	€ 8,00
	Cornarea Arneis, Italy 2018	€ 7,00
	Charmes de Cevennes 2019, France	€ 4,20
	LTramari Rosé di Primitivo, Puglia Italy 2020	€ 5,00
	Rosso Piceno Saladini Pilastrini 2018, Italia	€ 4,20
	Château Citran 2014, Haut-Médoc	€ 8,00
	When we Dance, Chianti, Italia 2017	€ 7,00
	Métairie "Les Barrique" Pinot Noir 2018	€ 6,00

Wijnkaart beschikbaar op aanvraag - Carte à vins disponible

A LA KART

SPECIALS

Tataki van tonijn met verse kruiden, tartaar van mango € 17,00
Tataki de thon aux épices, tartare de mangue

Mosselkroketjes -2st. € 17,00
Croquettes de moules - 2pc

Tartaar van artisjokharten met grijze garnalen € 15,00
Tartare de Coeur d'artichauts et crevettes grises

Ravioli van roodbaars met gegrilde venkel en paprika € 17,00
Ravioles de rouget au fenouil et poivrons grillés

Mechelse koekoek met morieltjes, frietjes € 27,00
Coucou de Malines aux morille, pommes frites

Ossobuco van kalfsschenkel met tagliatelle en truffelroom € 25,00
Osso bucco de veau "de sept heures" , tagliatelle à la crème de truffe

Zeebrasem geserveerd met een ratatouille van artisjok en paddestoelen, risotto Milanese € 23,00
Daurade royale farcie à la ratatouille d'artichauts et champignons, risotto Milanais

Mosselen Natuur - Moules Nature - 0,9 kg € 22,00
Mosselen Natuur - Moules Nature - 1,2 kg € 27,00

Mosselen met witte wijn - Moules au vin blanc - 0,9 kg € 23,00
Mosselen met witte wijn - Moules au vin blanc - 1,2 kg € 28,00

Mosselen met lookroom - Moules à la crème d'ail - 0,9 kg € 24,00
Mosselen met lookroom - Moules à la crème d'ail - 1,2 kg € 29,00

Mosselen op Provençaalse wijze - Moules à la Provençale - 0,9 kg € 24,00
Mosselen op Provençaalse wijze - Moules à la Provençale - 1,2 kg € 29,00

Pêche Melba op Eigen wijze € 8,00
Pêche Melba à Notre façon

A LA KART

STARTERS

Noorse gerookte zalm op ambachtelijke wijze Saumon fumé "Norvégien" à l'ancienne	€ 19,00
Secreto N°7 Secreto N°7	€ 18,00
Gekarameliseerde eendenlever Foie gras de canard caramélisé	€ 21,00
Rundscarpaccio met truffelolie, rucola en parmezaanse schilfers Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, roquette et copeaux de parmesan	€ 15,00
Velouté volgens marktaanbod Velouté selon son marché	€ 7,00
Huisbereide garnaalkroketjes met gefrituurde peterselie Croquettes de crevettes grises "Maison", persil frit	1 stuk/1pc € 10,00 - 2 stuks/2pc € 17,00 3 stuks/3pc € 24,00
Kaaskroketten met gefrituurd peterselie Croquettes de fromage, persil frit	1 stuk/1pc € 8,00 - 2 stuks/2pc € 14,00 3 stuks/3pc € 20,00
Duo van kroketten met gefrituurde peterselie Duo de croquettes, persil frit	€ 16,00
Scampi's look / lookroom / duivels / Indisch / gefrituurd Scampi à l'ail / crème-ail / diable / indienne / frits	5 stuks/5pcs € 16,00 - 8 stuks/8pc € 24,00

JUNIOR

Kaaskroket - Fondue au fromage	€ 8,00
Garnaalkroket - Croquette de crevettes	€ 10,00
Balletjes in tomatensaus met frietjes - Boulettes sauce tomates avec frites	€ 9,50
Kippewit met frietjes en appelmoes - Blanc de poulet, frites et compote	€ 9,50
Fishsticks met puree en sla - Fishsticks, purée et salade	€ 9,50
Rundshamburger met frietjes en sla - Steak haché de boeuf, frites et salade	€ 10,00
Rundsteak met frietjes en sla - Steak de boeuf, frites et salade	€ 12,00

A LA KART

BASICS

Duo van tomaten gevuld met grijze garnalen, frietjes Duo de tomates aux crevettes grises, pommes frites	€ 24,00
Gegrilde zalmpavé met béarnaisesaus, frietjes Pavé de saumon grillé, béarnaise, frites	€ 22,00
Gegrilde rode tonijn "mi-cuit", broccoli en gekonfijte tomaten, grenaille aardappelen Mi-cuit de thon rouge grillé, broccoli et tomates confites, pommes grenailles	€ 24,00
Gestoomde kabeljauwrug, aardappelpuree met olijfolie Dos de cabillaud vapeur, pommes purée à l'huile d'olives	€ 28,00
Gebakken zeetong "Meunière" Sole Meunière	€ 32,00
<hr/>	
Onze huisbereide Américain / Rundstartaar op Italiaanse wijze Filet américain garni / Tartare de boeuf à l'italienne	€ 19,50
Gegrilde kipfilet met lauwe vinaigrette en honing, zwarte olijven, grenaille aardappelen Blanc de volaille grillé, vinaigrette tiède au miel et olives noires, pommes grenaille	€ 18,00
Varkenshaasje met graanmosterdsaus en aardappelgratin Filet de Porc, sauce moutarde à l'ancienne, gratin dauphinois	€ 19,00
Tagliata van tussenrib op Toscaanse wijze, grenaille aardappelen Tagliata de noix d'entrecôte façon toscane, pommes grenailles	€ 28,00
Gegrilde rundspave 250gr. / 350gr. met hofmeesterboter Pavé de boeuf grillé 250gr. / 350gr. beurre maître d'hôtel	€ 21,00 / € 25,00
Gegrild nootje van tussenrib 250gr. met hofmeesterboter Noix d'entrecôte grillé 250gr. beurre maître d'hôtel	€ 28,00

Keuze uit: rijst, kroketten, frietjes, puree of natuuraardappelen
Choix d'accompagnement: riz, croquettes, frites, purée ou pommes nature

Sauzen € 3,50: Béarnaise, choron, archiduc, groene peper, grof gemalen, pepersaus, Roquefort of Provençal
Sauces € 3,50: Béarnaise, choron, archiduc, poivre vert, poivre concassé, Roquefort ou Provençale

Supplement gemengde sla € 4,00, warme groenten € 6,00, frietjes € 3,00
Supplément salade mixte € 4,00, légumes chauds € 6,00, frites € 3,00

A LA KART

VEGI & SALADS

Canneloni ricotta & spinazie Canneloni ricotta & épinards	€ 14,00
Raviolis gevuld met groenten en tomatencoulis Raviolis aux légumes et coulis de tomates	€ 16,00
Wok van groenten met tofu Wok de légumes et tofu	€ 16,00
Salade toscane (diverse Italiaanse vleeswaren en kazen, gegrilde groenten en ruccola) (charcuteries et fromages italiens, légumes grillés et roquette)	€ 18,00
Salade acropolis (tarama, tzaziki, scampi, feta en/et calamares)	€ 18,00
Salade les pieds dans l'eau (grijze garnalen, witloof, tomaat, komkommer / crevettes grises, chicon, tomate, concombre)	€ 22,00
Salade Brussels Kart (scampi's, eendenlever, gerookte zalm / scampis, foie gras, saumon fumé)	€ 23,00
Salade niçoise (gegrilde rode tonijn / thon rouge grillé)	€ 24,00
Salade chavignol (warme geitenkaas, appel met kaneel, mesclun, croutons / chèvre chaud, pomme cannelle, mesclun, croûtons)	€ 17,00
Salade César (kip, croutons, iceberg, tomaat, komkommer / poulet, croûtons, iceberg, tomate, concombre)	€ 16,00
Au milieu de nulle part (lauwe kip, parmezaan, curry, ananas / poulet, parmesan, curry, ananas, ...)	€ 16,00
Vegetarisch slaatje / Salade végétarienne (tofu, rouwkost en vruchten / tofu, crudités et fruits)	€ 15,00
Fris slaatje / Salade fraîche (avocado, gerookte zalm, gemengde sla, zeesla, granaatappel, kerstomaatjes, graantjes, ...) (avocat, saumon fumé, mesclun, algue, grenade, tomates cerises, graines, ...)	€ 19,00

Supplement frietjes : € 3,00 / Supplement frites : € 3,00

A LA KART

MENU

Tataki van tonijn met verse kruiden , tartaar van mango
Tataki de thon aux épices , tartare de mangue

Secreto N°7 (gerijpt rundsvlees met 7 verschillende kruiden)
Secreto N°7 (viande de boeuf maturée avec 7 épices)

Duo van kroketten kaas en garnaal met gefrituurde peterselie
Duo de croquettes fromage et crevettes , persil frit

Ossobuco van kalfsschenkel , tagliatelle met truffelroom (supplement € 3,00)
Osso bucco de veau 'de sept heures' , tagliatelle à la crème de truffe. (supplément € 3,00)

Gebakken zalmpavé met béarnaisesaus, frietjes
Pave de saumon rôti, sauce béarnaise, pommes frites

Gegrilde rundspavé met hofmeesterboter, frietjes
Pavé de boeuf grillée, beurre maître d'hotel, pommes frites

Appeltaartje met vanille ijs
Tarte fine aux pommes et glace vanille

Pêche Melba op Eigen wijze
Pêche Melba à Notre façon

Kaasbordje
Petite assiette de fromages

€ 39

(Menu eveneens mogelijk aan € 34,00 (voorgerecht & hoofdgerecht)
(Menu également disponible à € 34,00 (entrée & plat))

A LA KART

FINISHERS

Tiramisu met aardbeien - Tiramisu aux fraises	€ 7,00
Crème brûlée	€ 8,00
Chocolademousse - Mousse au chocolat	€ 8,00
Assortiment sorbetijs - Assortiment de sorbet	€ 8,00
Dame blanche	€ 8,00
Luikse koffie - Café Liègeois	€ 8,00
Sabayon Amaretto	€ 9,00
Appeltaartje met vanille ijs - Tarte fine aux pommes et glace vanille	€ 9,00
Fruitsalade met rode vruchten - Salade de fruits rouges	€ 9,00
Kaasbordje - Assiette de fromages	€ 9,00

HOTTIES

Ristretto	€ 3,00
Ristretto dubbel / double	€ 4,00
Espresso	€ 3,00
Cafeïnevrije Koffie / Décaféiné	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,50
Café Latte	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,70
Thee met melk-citroen / Thé au lait-citron	€ 3,00
Thee (Green, Munt, Earl, grey, camomille, black, ...)	€ 3,00
Chocolade / Chocolat	€ 3,50
Irishcoffee / Frenchcoffee	€ 8,50
Supplement Slagroom / Chantilly	€ 0,70

LIQUEURS

Grand Marnier	€ 7,50
Lemonello	€ 7,50
Cointreau	€ 7,50
Amaretto	€ 7,50
Sambucca	€ 7,50
Baileys	€ 7,50
Poire William Trimbach	€ 9,00
Grappa	€ 7,00
Chartreuse Verte	€ 8,50