

WIJNEN - VINS

PER GLAS - PAR VERRE

Wit - Blanc

Dom. Lasserre 2022, Chardonnay	€ 5,20
Cerrosol, Verdejo Rueda DO 2022, Spain	€ 6,00
Palena Sauvignon blanc 2021 Chili	€ 6,30
Chablis Jean-Collet, 2023	€ 7,30

Rosé

Les Bories 2023 Syrah Pays D'Oc	€ 5,20
Tramari Rosé di primitivo, Puglia Italy 2020	€ 5,50

Rood - Rouge

Primitivo Terre di Chieti IGT 2023	€ 5,20
Brouilly Vieilles Vignes, Ch. de Corcelles 2021	€ 6,00
Métairie Les Barriques Pinot Noir 2021	€ 6,80
Valenciso reserva Rioja 2014 Spain	€ 7,50

**Voor meer keuze / Pour plus de choix
vraag onze wijnkaart - demander notre carte de vins**

JUNIOR

Spaghetti bolognaise	€ 10,00
Lasagne bolognaise	€ 14,00
Balletjes in tomatensaus met frietjes / Boulettes à la sauce tomates et frites	€ 14,00
Koninginnenhapje / Vol au vent	€ 14,00
Kippewit met frietjes en appelmoes / Blanc de poulet, frites et compote	€ 14,00
Fishsticks met puree en sla / Fishsticks purée et salade	€ 14,00
Hamburger met frietjes / Hamburger, frites	€ 14,00
Visburger (gepaneerde kabeljauw) / Burger de poisson (cabillaud pané)	€ 14,00
Rundsteak met frietjes en sla / Steak de boeuf, frites et salade	€ 16,00

BRASSERIE

A LA KART

EST. 1997

MENU € 46

Pompoenvelouté met Boursin
Velouté de potimarron au Boursin

Mousse van bloemkool en gerookte zalm, gebakken sint-jacobsnootjes
Mousse de chou-fleur et saumon fumé, poêlée de saint jacques
SUPL 2 €

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

Zalmpavé à la plancha met béarnaisesaus en frietjes
Pavé de saumon à la plancha, sauce béarnaise et frites

Pluma Ibérico met gekarameliseerde appeltjes en rozijnen
aardappelpuree volgens recept Robuchon
Pluma Ibérico, poêlée de pommes caramélisées et raisins sec
purée de pomme de terre façon Robuchon
SUPL 4 €

Gegrilde rundspavé met hofmeesterboter en frietjes
Pavé de boeuf grillé beurre maître d'hôtel et pommes frites

Crème brûlée

Merveilleux met karamel en praliné
Merveilleux au caramel et praliné

Chocolade mousse
Mousse au Chocolat

(Menu eveneens mogelijk aan € 40,00 (voor -en hoofdgerecht)
(Menu également disponible à € 40,00 (entrée & plat))

VEGI & SALADS

Canneloni ricotta & spinazie
Canneloni ricotta & épinards
€ 18,00

Raviolis gevuld met groenten en tomatencoulis
Raviolis aux légumes et coulis de tomates
€ 18,00

Wok van seizoensgroenten
Wok de légumes de saison
€ 18,00

Salade Niçoise
(gegrilde rode tonijn)
(thon rouge grillé)
€ 28,00

Salade Chavignol
(warme geitenkaas, appel, mesclun)
(chèvre chaud, pomme)
€ 21,00

Salade César
(kip, croutons, iceberg, tomaat, radijs)
(Poulet, croûtons, iceberg, tomate, radis)
€ 22,00

Au milieu de nulle part
(lauwe kip, parmezaan, curry, ananas)
(Poulet tiède, parmesan, curry, ananas)
€ 22,00

Vegetarisch slaatje / Salade végétarienne
(rauwkostgroenten en vruchten)
(crudités et fruits)
€ 18,00

**Allergie of intolerantie ? Vraag ernaar !
Samenstelling van de gerechten kan wijzigen**

BRASSERIE A LA KART

EST. 1997

STARTERS

Mousse van bloemkool en gerookte zalm , gebakken sint - jacobsnootjes
Mousse de chou-fleur et saumon fumé, poêlée de saint jacques

€ 22,00

Pompoen velouté met Boursin
Velouté de potimarron au Boursin

€ 14,00

Kreeftenravioli met limoen-beurre blanc
Raviolis de homard, beurre blanc au citron vert

€ 21,00

Noorse gerookte zalm op ambachtelijke wijze & toast
Saumon fumé "Norvégien" à l'ancienne & toast

€ 20,00

Rundscarpaccio met truffelolie en parmezaanse schilfers
Carpaccio de boeuf à l'huile de truffes et copeaux de parmesan

€ 18,00

Huisbereide garnaalkroketjes met
gefrituurde peterselie
Croquettes de crevettes grises "Maison", persil frit

1st./pc € 11,00 - 2 stuks/pcs € 20,00

3 stuks/pcs € 26,00

Kaaskroketten met gefrituurde peterselie
Croquettes de fromage, persil frit

1st./pc € 9,00- 2 stuks/pcs € 17,00

3 stuks/pcs € 22,00

Duo van kroketten met gefrituurde peterselie
Duo de croquettes, persil frit

€ 18,00

Scampi's look / lookroom / duivels / Indisch / gefrituurd
Scampi à l'ail / crème-ail / diable / indienne / frits

5 stuks/pcs € 18,00

8 stuks/pcs € 26,00

BASICS MEAT

Onze huisbereide Américain / Rundstartaar op Italiaanse wijze
Filet américain garni / Tartare de boeuf à l'italienne

€ 25,00

Gekonfijte eendenbout, pommes salardaise
Cuisse de canard confit, pommes salardaise

€ 28,00

Pluma Ibérico met gekarameliseerde appeltjes en rozijnen ,
aardappelpuree volgens recept Robuchon
Pluma Ibérico, poêlée de pommes caramélisées et raisins sec,
purée de pommes de terre façon Robuchon

€ 33,00

Tagliata van rundvlees volgens Toscaanse wijze
Tagliata de boeuf façon Toscane

€ 33,00

Runderlende gegrild met hofmeester boter
Contre-filet grillé , beurre maître d'hôtel

€ 32,00

Varkenshaasje met mosterdsaus, gratin dauphinois
Filet mignon de porc, moutarde à l'ancienne, gratin dauphinois

€ 23,50

Gegrilde rundspavé 250gr. / 350gr. met hofmeesterboter
Pavé de boeuf grillé 250gr. / 350gr. beurre maître d'hôtel

€ 26,00/€ 30,00

Koninginnenhapje
Vol au Vent

€ 24,00

Balletjes in tomatensaus
Boulettes à la sauce tomates

€ 24,00

Vlaamse karbonade met frietjes
Carbonade flamande et frites

€ 26,00

Cheese & Bacon burger (Black angus, cheddar, pepersaus - sauce poivre)

€ 18,00

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

Extras : Gemengde sla € 5,00 - Warme groenten € 6,00 - Frietjes € 4,50
Sauzen € 4,50 : Béarnaise, choron, archiduc, groene peper, grof gemalen pepersaus, Roquefort

Extras : Salade mixte € 5,00 - Légumes chauds € 6,00 - Frites € 4,50
Sauces € 4,50 : Béarnaise, choron, archiduc, poivre vert, poivre concassé, Roquefort

BASICS FISH

Osso buco van zeeduivel met ansjovis-citrusgremolata
Osso-buco de lotte et sa gremolata d'anchois aux agrumes

€ 34,00

Zalmpavé à la plancha met béarnaisesaus en frietjes
Pavé de saumon à la plancha sauce béarnaise et frites

€ 24,00

Rode tonijn 'mi-cuit' à la plancha, met broccoli
& gekonfijte tomaten
Mi-cuit de thon rouge à la plancha, broccoli
et tomates confites

€ 29,00

Gestoomde kabeljauwrug, aardappelpuree met olijven
Dos de cabillaud vapeur, pommes purée aux olives

€ 33,00

Gebakken zeetong "Meunière"
Sole Meunière

€ 39,00

FINISHERS

Merveilleux met karamel en praliné
Merveilleux au caramel et praliné

€ 11,00

Crème brûlée

€ 10,00

Appeltaartje met vanille ijs
Tarte fine aux pommes et glace vanille

€ 12,00

Tiramisu met speculaas / au spéculoos

€ 10,00

Chocolademousse / Mousse au chocolat

€ 10,00

Sabayon Amaretto

€ 11,00

Dame blanche - Brésilienne

€ 10,00

Luikse koffie / Café Liègeois

€ 9,50

1 rekening per tafel - 1 addition par table