

## 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

Rillettes van verse zalm en gerookte zalm  
Rillettes de saumon frais et saumon fumé

Mechelse asperges AA (4st) op Vlaamse wijze  
Asperges de Malines AA (4pcs) à la flamande  
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

Mechelse koekoek met morieljes, aardappel-païlasson met prei  
Cocou de Malines aux morilles, pommes païlasson aux poireaux  
SUPL 3 €

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

Crème brûlée

Baba rumtaartje  
Baba au rhum

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 € 18,00  
Canneloni ricotta & épinards

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

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

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

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

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

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

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

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

# BRASSERIE A LA KART

EST. 1997

## STARTERS

Eendenfoie gras à la plancha, gekonfijte mango, jus met Banyuls en chocolade € 22,00  
Foie gras de canard à la plancha, mangue confite, jus au Banyuls et chocolat

Rillettes van verse zalm en gerookte zalm € 19,00  
Rillettes de saumon frais et saumon fumé

Mechelse Asperges AA op vlaamse wijze € 22,00  
Asperges de Malines AA à la flamande

Noorse gerookte zalm op ambachtelijke wijze & toast € 20,00  
Saumon fumé "Norvégien" à l'ancienne & toast

Rundscarpaccio met truffelolie en parmezaanse schilfers € 18,00  
Carpaccio de boeuf à l'huile de truffes et copeaux de parmesan

Huisbereide gamaalkroketjes met 1st./pc € 11,00 - 2 stuks/pcs € 20,00  
gefrituurde peterselie 3 stuks/pcs € 26,00  
Croquettes de crevettes grises "Maison", persil frit

Kaaskroketten met gefrituurde peterselie 1st./pc € 9,00 - 2 stuks/pcs € 17,00  
Croquettes de fromage, persil frit 3 stuks/pcs € 22,00

Duo van kroketten met gefrituurde peterselie € 18,00  
Duo de croquettes, persil frit

Scampi's look / lookroom / duivels / Indisch / gefrituurd 5 stuks/pcs € 18,00  
Scampi à l'ail / crème-ail / diable / indienne / frits 8 stuks/pcs € 26,00

## BASICS MEAT

Onze huisbereide Américain / Rundstartaar op Italiaanse wijze € 25,00  
Filet américain garni / Tartare de boeuf à l'italienne

Krokant gebakken lamsfilet met pistachepesto en een auberginerolletje € 32,00  
met verse geitenkaas.

Croquant de filet d'agneau accompagné de pesto pistache et roulade € 29,00  
d'aubergine au chèvre frais.

Mechelse koekoek met morieljes, aardappel-païllasson met prei € 29,00  
Coucou de Malines aux morilles, pommes païllasson aux poireaux

Cannelloni met kalfszwezerik, artisjok en tartufatta room € 34,00  
Cannelloni au ris de veau, artichaux et crème de tartufatta

Tagliata van rundvlees volgens Toscaanse wijze € 33,00  
Tagliata de boeuf façon Toscane

Runderlende gegrild met hofmeester boter € 32,00  
Contre-filet grillé, beurre maître d'hôtel

Varkenshaasje met mosterdsaus, gratin dauphinois € 23,50  
Filet mignon de porc, moutarde à l'ancienne, gratin dauphinois

Gegrilde rundspavé 250gr. / 350gr. met hofmeesterboter € 26,00 / € 30,00  
Pavé de boeuf grillé 250gr. / 350gr. beurre maître d'hôtel

Koninginnenhapje € 24,00  
Vol au Vent

Balletjes in tomatensaus € 24,00  
Boulettes à la sauce tomates

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

Zalmpavé à la plancha met béarnaisesaus en frietjes € 24,00  
Pavé de saumon à la plancha sauce béarnaise et frites

Rode tonijn 'mi-cuit' à la plancha, met broccoli € 29,00  
& gekonfijte tomaten

Mi-cuit de thon rouge à la plancha, broccoli  
et tomates confites

Gestoomde kabeljauwrug, aardappelpuree met olijven € 33,00  
Dos de cabillaud vapeur, pommes purée aux olives

Gebakken zeetong "Meunière" € 39,00  
Sole Meunière

## FINISHERS

Baba rumtaartje € 11,00  
Baba au Rhum

Crème brûlée € 10,00

Appeltaartje met vanille ijs € 12,00  
Tarte fine aux pommes et glace vanille

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