

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

Burrata met vijgen en kerstomaatjes
Burrata avec figues et tomates cerises

Gebakken Mechelse asperges met gerookte zalm en beurre blanc
op smaak gebracht met dille
Asperges de Malines poêlées, saumon fumé et beurre blanc
parfumé à l'aneth
SUPL 5 EURO

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

Lamsnoot met groene asperges, polentafrietjes en béarnaise met munt
Noix de gigot d'agneau avec asperges vertes, frites de polenta
et béarnaise à la menthe
SUPL 5 EURO

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

Crème brûlée

Aardbeiensalade met krokant koekje en stracciatella-ijs
Salade de fraises sablé à la glace stracciatella

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 A LA KART € 27,00
(scampi's, eendenlever, gerookte zalm)
(scampis, foie gras, saumon fumé)

Salade 'Les pieds dans l'eau' € 28,00
(grijze garnalen / crevettes grises)

Pastasalade Farfalle met italiaanse smaken € 21,00
Salade de farfalle aux saveurs italiennes

Salade Acropolis € 24,00
(taram, tzaziki, scampi, calamares)

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

Salade Chavignol € 21,00
(warme geitenkaas-appel / 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 & vruchten / crudités & fruits)

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

BRASSERIE A LA KART

EST. 1997

STARTERS

| | |
|---|--|
| Burrata met vijgen en kerstomaatjes Burrata avec figues et tomates cerises | € 18,00 |
| Krokante tempura van scampi met pittige tomatenconfituur Tempura croustillante de scampis, confiture de tomates au piments | € 20,00 |
| Gebakken Mechelse asperges met gerookte zalm en dillesaus Asperges de Malines poêlées avec saumon fumé et beurre blanc à l'aneth | € 23,00 |
| 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 | 1st./pc € 11,00 - 2 stuks/pcs € 20,00 3 stuks/pcs € 26,00 |
| Croquettes de crevettes grises "Maison", persil frit | |
| 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 , frietjes Filet américain garni / Tartare de boeuf à l'italienne , frites | € 25,00 |
| Lamsnoot met groene asperges, polenta frietjes en béarnaise met munt Noix de gigot d'agneau avec asperges vertes, frites de polenta et béarnaise à la menthe | € 32,00 |
| Op lage temperatuur gegaarde kipfilet daarna gegrild met lauwwarme honingdressing en geplette zwarte olijven. Blanc de volaille cuit en basse température puis grillé avec une vinaigrette tiède au miel et concassé d'olives noires. | € 24,00 |
| Tagliata van rundvlees volgens Toscaanse wijze, krielaardappeltjes Tagliata de boeuf façon Toscane, pommes grenailles | € 33,00 |
| Runderlende gegrild met hofmeester boter, frietjes Contre-filet grillé , beurre maître d'hôtel , frites | € 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 , frietjes Pavé de boeuf grillé 250gr. / 350gr. beurre maître d'hôtel , frites | €26,00/€30,00 |
| Koninginnenhapje, frietjes Vol au Vent , frites | € 24,00 |
| Balletjes in tomatensaus , frietjes Boulettes à la sauce tomates, frites | € 24,00 |
| 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

| | |
|--|---------|
| Tomaat garnaal 2st. , frietjes / Tomates crevettes 2pcs, frites | € 29,00 |
| Linguine met venusschelpen / Linguine aux palourdes | € 26,00 |
| Zalmpavé à la plancha met béarnaisesaus en frietjes Pavé de saumon à la plancha sauce béarnaise et frites | € 24,00 |
| Gebakken kabeljauw met amandelcrumble, witte asperges en citroenboter Cabillaud rôti, crumble d'amandes et asperges blanches au beurre citronné | € 35,00 |
| Rode tonijn 'mi-cuit' à la plancha, met broccoli en 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" met frietjes Sole "Meunière", frites. | € 39,00 |

FINISHERS

| | |
|---|---------|
| Aardbeiensalade met krokante sablé en stracciatella-ijs Salade de fraises avec sablé et glace stracciatella. | € 13,00 |
| Crème brûlée | € 11,00 |
| Appeltaartje met vanille ijs Tarte fine aux pommes et glace vanille | € 13,00 |
| Tiramisu met speculaas / au spéculoos | € 11,00 |
| Chocolademousse / Mousse au chocolat | € 11,00 |
| Sabayon Amaretto | € 12,00 |
| Dame blanche - Brésilienne | € 11,00 |
| Luikse koffie / Café Liègeois | € 11,00 |

1 rekening per tafel - 1 addition par table