

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 - spiesje gegrilde druiven - basilicum
Burrata - brochette de raisins grillés - basilic

Gegratineerde mosselen - fruitige curry - kokos
Gratin de moules - curry fruité - noix de coco

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

Zalmpavé à la plancha - béarnaisesaus - frietjes
Pavé de saumon à la plancha - sauce béarnaise - frites

Eendenborst - honingwortel - zoete aardappel - dolce forte
Magret de canard - carotte au miel - patate douce - dolce forte

Gegrilde rundspavé - hofmeesterboter - frietjes
Pavé de boeuf grillé - beurre maître d'hôtel - pommes frites

Crème brûlée

Geroosterde vijgen - mascarpone - sinaasappel - vanille ijs
Figues rôties - mascarpone - orange - glace vanille

SUPPL. 2 €

Chocolade mousse
Mousse au Chocolat

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

VEGI & SALADS

Cannelloni ricotta & spinazie € 18,00
Cannelloni 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

Tomaat met grijze garnalen (2stuks) , frietjes € 29,00
Tomates aux crevettes grises (2pcs.) , frites

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

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

Salade Acropolis € 24,00
(taram, tzatziki, 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 - gegrilde druivenspiesjes - basilicum
Burrata - brochettes de raisins grillés - basilic

€ 18,00

Gegratineerde mosselen - fruitige curry - kokos
Gratin de moules - curry fruité - noix de coco

€ 18,00

Kroketjes van Serranoham - truffel
Croquettes de jambon serrano - truffe

€ 19,00

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

€ 20,00

Rundscarpaccio - truffelolie - parmezaanse schilfers
Carpaccio de boeuf - huile de truffes - copeaux de parmesan

€ 18,00

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

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

Duo van kroketten - 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

Op lage temperatuur gegaarde kipfilet - lauwwarme honingdressing
met geplette zwarte olijven.
Blanc de volaille cuit basse température - vinaigrette tiède au miel
et concassé d'olives noires.

€ 24,00

Brasvar varkenskotelet - kruidenboter - frisse sla - fijne frietjes
Côte à l'os de Brasvar - beurre rougissant - laitue - pommes allumette

€ 30,00

Eendenborst - honingwortel - zoete aardappel - dolce forte
Magret de canard - carotte au miel - patate douce - dolce forte

€ 27,00

Tagliata van rundvlees volgens Toscaanse wijze - krielaardappeltjes
Tagliata de boeuf façon Toscane - pommes grenailles

€ 33,00

Runderlende gegrild - hofmeester boter - frietjes
Contre-filet grillé - beurre maître d'hôtel - frites

€ 32,00

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

€ 23,50

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

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

Extra's : 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

MOSSELEN - MOULES
Natuur - Nature 0,90kg of/ou 1,20kg € 28,00- € 32,00
Witte wijn - Vin blanc 0,90kg of/ou 1,20kg € 28,00- € 33,00
Lookroom- Crème à l'ail 0,90kg of/ou 1,20kg € 30,00 - € 34,00
Provençaals - Provençale 0,90kg of/ou 1,20kg € 30,00 - € 34,00

Zalmpavé à la plancha - béarnaisesaus - frietjes € 26,00
Pavé de saumon à la plancha - sauce béarnaise - frites

Rode tonijn 'mi-cuit' à la plancha - broccoli - gekonfijte tomaten € 29,00
Mi-cuit de thon rouge à la plancha - broccoli - tomates confites

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

Geroosterde kabeljauw - mosselen - romige jus € 36,00
Cabillaud rôti - moules - jus crémeux

Gebakken zeetong "Meunière" - frietjes € 39,00
Sole ” Meunière” - frites.

FINISHERS

Geroosterde vijgen met mascarpone en sinaasappel, vanille ijs € 13,00
Figues rôties au mascarpone et oranges , glace vanille

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 of /ou Brésilienne of/ou
Luikse koffie / Café Liégeois

€ 11,00

1 rekening per tafel - 1 addition par table