

A LA KART

APERITIVES

Apéritief van het huis / Apéritif maison	€ 11,00
Coupe Champagne	€ 11,00
Coupe Cava	€ 7,50
Kir Royal	€ 12,00
Kir	€ 5,50
Porto rood-wit / Porto rouge-blanc	€ 5,50
Sherry	€ 5,00
Pineau des Charentes	€ 5,00
Martini rood-wit / Martini rouge-blanc	€ 5,00
Ricard	€ 6,50
Picon	€ 5,50
Picon witte wijn / vin blanc	€ 7,50
Aperol Spritz	€ 7,50
Campari	€ 7,50
Campari soda-orange	€ 8,50
Gancia	€ 4,80
Pisang orange	€ 7,50

WINES

	Dom Lasserre Pays d'oc 2019, France	€ 4,50
	Grillo Molino a Vento DOC 2019, Sicilia, Italia	€ 5,00
	Chabis Jean Collet 2018	€ 7,00
	Pouilly Fumé Dagueneau 2019, Loire	€ 8,00
	Charmes de Cevennes 2019, France	€ 4,50
	Tramari Rosé di Primitivo, Puglia Italy 2020	€ 5,00
	Primavoce Primitivo Salento 2020, Italia	€ 4,50
	Château Peyrabon 2014 Haut-Médoc	€ 7,00
	Miterre Bolgheri 2016 Toscane	€ 8,00
	Rosso di Montalcino, Canalicchio di Sopra 2014 Italia	€ 8,00

Wijnkaart beschikbaar op aanvraag - Carte à vins disponible

A LA KART

SPECIALS

Gebakken ganzenlever, appel 'Bonne Femme' met karamel en amaretto
Foie Gras de canard poêlée, pomme 'Bonne Femme' sauce caramel à l'amaretto € 21,00

Zalm gemarineerd met rode biet, sinaasappel-balsamico vinaigrette.
Saumon marinée à la betterave, vinaigrette à l'orange et balsamique. € 19,00

Tartaar van zeebaars met hazelnoot olie, granaatappelpitten en verse kruiden
Tartare de bar à l'huile de noisette, grenade et herbettes € 18,00

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

Ossobuco 'De Sept Heures' vergezeld van linguine geparfumeerd met truffel.
Osso bucco 'De Sept Heures' accompagné de linguine parfumé à la truffe. € 26,00

Eendenborstfilet met mango, kalfsjus met groene peper, crêpe Vonnace
Magret de canard, poêlée de mangue et jus de veau au poivre vert, crêpe Vonnace. € 23,00

Zalm Mi-Cuit (halfgebakken) met Creoolse vinaigrette en Basmati rijst.
Mi-cuit de saumon, vinaigrette créole, riz Basmati € 23,00

Elzasser zuurkool
Choucroute Alsacienne. € 25,00

Gebakken ananas met pittige kruiden vergezeld van roomijs van kokos
Ananas rôti aux épices accompagné de glace à la noix de coco € 8,50

A LA KART

STARTERS

Noorse gerookte zalm op ambachtelijke wijze Saumon fumé "Norvégien" à l'ancienne	€ 19,00
Secreto N°7 Secreto N°7	€ 19,00
Gekarameliseerde eendenlever Foie gras de canard caramélisé	€ 22,00
Rundscarpaccio met truffelolie, rucola en parmezaanse schilfers Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, roquette et copeaux de parmesan	€ 16,00
Carpaccio van zalm met zijn garnituur Carpaccio de saumon avec sa garniture	€ 15,00
Huisbereide garnaalkroketjes met gefrituurde peterselie Croquettes de crevettes grises "Maison", persil frit	1 stuk/1pc € 10,00 - 2 stuks/2pc € 18,00 3 stuks/3pc € 25,00
Kaaskroketten met gefrituurd peterselie Croquettes de fromage, persil frit	1 stuk/1pc € 8,00 - 2 stuks/2pc € 15,00 3 stuks/3pc € 21,00
Duo van kroketten met gefrituurde peterselie Duo de croquettes, persil frit	€ 17,00
Scampi's look / lookroom / duivels / Indisch / gefrituurd Scampi à l'ail / crème-ail / diable / indienne / frits	5 stuks/5pcs € 17,00 - 8 stuks/8pc € 25,00

JUNIOR

Kaaskroket - Fondue au fromage	€ 8,00
Garnaalkroket - Croquette de crevettes	€ 10,00
Balletjes in tomatensaus met frietjes - Boulettes sauce tomates avec frites	€ 10,00
Kippewit met frietjes en appelmoes - Blanc de poulet, frites et compote	€ 10,00
Fishsticks met puree en sla - Fishsticks, purée et salade	€ 10,00
Rundshamburger met frietjes en sla - Steak haché de boeuf, frites et salade	€ 11,00
Rundsteak met frietjes en sla - Steak de boeuf, frites et salade	€ 13,00

A LA KART

BASICS

Duo van tomaten gevuld met grijze garnalen, frietjes Duo de tomates aux crevettes grises, pommes frites	€ 25,00
Gegrilde zalmpavé met béarnaisesaus, frietjes Pavé de saumon grillé, béarnaise, frites	€ 23,00
Gegrilde rode tonijn "mi-cuit", broccoli en gekonfijte tomaten, grenaille aardappelen Mi-cuit de thon rouge grillé, broccoli et tomates confites, pommes grenailles	€ 26,00
Gestoomde kabeljauwrug, aardappelpuree met olijfolie Dos de cabillaud vapeur, pommes purée à l'huile d'olives	€ 29,00
Gebakken zeetong "Meunière" Sole Meunière	€ 32,00
<hr/>	
Onze huisbereide Américain / Rundstartaar op Italiaanse wijze Filet américain garni / Tartare de boeuf à l'italienne	€ 20,50
Gegrilde kipfilet met lauwe vinaigrette en honing, zwarte olijven, grenaille aardappelen Blanc de volaille grillé, vinaigrette tiède au miel et olives noires, pommes grenaille	€ 19,00
Varkenshaasje met graanmosterdsaus en aardappelgratin Filet de Porc, sauce moutarde à l'ancienne, gratin dauphinois	€ 20,00
Tagliata van tussenrib op Toscaanse wijze, grenaille aardappelen Tagliata de noix d'entrecôte façon toscane, pommes grenailles	€ 29,00
Gegrilde rundspave 250gr. / 350gr. met hofmeesterboter Pavé de boeuf grillé 250gr. / 350gr. beurre maître d'hôtel	€ 22,00 / € 26,00
Gegrild nootje van tussenrib 250gr. met hofmeesterboter Noix d'entrecôte grillé 250gr. beurre maître d'hôtel	€ 29,00

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	€ 15,00
Raviolis gevuld met groenten en tomatencoulis Raviolis aux légumes et coulis de tomates	€ 17,00
Wok van seizoens groenten Wok de légumes de saison	€ 17,00
Salade les pieds dans l'eau (grijze garnalen, witloof, tomaat, komkommer / crevettes grises, chicon, tomate, concombre)	€ 23,00
Salade Brussels Kart (scampi's, eendenlever, gerookte zalm / scampis, foie gras, saumon fumé)	€ 24,00
Salade niçoise (gegrilde rode tonijn / thon rouge grillé)	€ 25,00
Salade chavignol (warme geitenkaas, appel met kaneel, mesclun, croutons / chèvre chaud, pomme cannelle, mesclun, croûtons)	€ 18,00
Salade César (kip, croutons, iceberg, tomaat, komkommer / poulet, croûtons, iceberg, tomate, concombre)	€ 18,00
Au milieu de nulle part (lauwe kip, parmezaan, curry, ananas / poulet, parmesan, curry, ananas, ...)	€ 19,00
Vegetarisch slaatje / Salade végétarienne (tofu, rauwkost en vruchten / tofu, crudités et fruits)	€ 16,00
Fris slaatje / Salade fraîche (avocado, gerookte zalm, gemengde sla, zeesla, granaatappel, kerstomaatjes, graantjes, ...) (avocat, saumon fumé, mesclun, algue, grenade, tomates cerises, graines, ...)	€ 21,00

Supplement frietjes : € 3,50 / Supplement frites : € 3,50

A LA KART

MENU

Zalm gemarineerd met rode biet , sinaasappel en balsamico viniagrette
Saumon marinée à la betterave, vinaigrette à l'orange et balsamique

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

Eendenborstfilet met mango, kalfsjus met groene peper, crêpe Vonnace
Magret de canard, poêlée de mangue et jus de veau au poivre vert, crêpe Vonnace

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

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

Appeltaartje met vanille ijs
Tarte fine aux pommes et glace vanille

Gebakken ananas met pittige kruiden, vergezeld van roomijs van kokos
Ananas rôti aux épices accompagné de glace à la noix de coco

Kaasbordje
Petite assiette de fromages

€ 42

(Menu eveneens mogelijk aan € 36,00 (voorgerecht & hoofdgerecht)
(Menu également disponible à € 36,00 (entrée & plat)

A LA KART

FINISHERS

Tiramisu, met chocolade biscuit en karamelkoffie - avec génoise au chocolat et caramel au café	€ 8,00
Crème brûlée	€ 9,00
Chocolademousse - Mousse au chocolat	€ 9,00
Assortiment sorbetijs - Assortiment de sorbet	€ 9,00
Dame blanche	€ 9,00
Luikse koffie - Café Liègeois	€ 8,50
Sabayon Amaretto	€ 10,00
Appeltaartje met vanille ijs - Tarte fine aux pommes et glace vanille	€ 10,00
Fruitsalade met rode vruchten - Salade de fruits rouges	€ 10,00
Kaasbordje - Assiette de fromages	€ 10,00

HOTTIES

Ristretto	€ 3,30
Ristretto dubbel / double	€ 4,50
Espresso	€ 3,30
Cafeïnevrije Koffie / Décaféiné	€ 3,30
Cappuccino	€ 4,00
Café Latte	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,20
Thee met melk-citroen / Thé au lait-citron	€ 3,30
Thee (Green, Munt, Earl, grey, camomille, black, ...)	€ 3,30
Chocolade / Chocolat	€ 3,80
Irishcoffee / Frenchcoffee	€ 9,00
Supplement Slagroom / Chantilly	€ 1,00

LIQUEURS

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