



•

Menukaart

•

MAATJESHAPPEN

Lieve gasten, vrienden,

Wij organiseren op donderdag 15 juni "maatjeshappen".

We verwelkomen jullie vanaf 18u30.

We starten de avond met maatjes en nippen van een jonge jenever of een apero.

De bedoeling van de maatjes is samen met maten komen genieten op ons terras. Samen klinken, lachen en plezier maken en de saxofonist zal ons in de zomerse sfeer brengen. Tijdens deze avond genieten jullie van een walking dinner in all-in concept.

Wij kijken uit naar jullie komst.

Prijs 75€ all in

Plaatsen zijn beperkt

Reserveringen enkel telefonisch

014/723810

• Wijnen per glas •

Bubbels

Cava Bach	€ 7,90
Champagne Edmond Roussin	€ 13,50

Wit

Côté Mas 2022 Languedoc, France - Vermentino - Sauvignon Blanc	€ 5,70
Monteabellon 2021 Rueda, Spanje Verdejo	€ 7,30
Tenute Orestyadi 2021 - DOC Sicilia, Italië - Zibibbo	€ 7,90
Château de Grèzan 2022 Languedoc, Chardonnay	€ 8,30
Montagny " Les Coères" Domaine François Berthenet 2021 Bourgogne, France - Chardonnay	€ 9,90

Rosé

Côté Mas 2021 Languedoc, France - Cinsault - Grenache - Syrah	€ 5,70
---	--------

Rood

Côté Mas 2021 Languedoc, France - Syrah - Merlot	€ 5,70
KALOS MALBEC "59N" 2019 Mendoza, Argentina, Malbec	€ 7,30
De Bortoli Deen Durif 2020 Riverina, Australië - Petite Sirah	€ 7,70
Tenute Orestyadi 2020 - DOC Sicilia, Italië - Frappato	€ 8,50
IJALBA, Crianza Ecologico 2019 - Rioja - Spanje - Tempranillo, Garnacha	€ 8,80

• Dranken •

Classics

Verse sinaasappelsap	€ 6,00
Kirr witte wijn	€ 5,90
Kirr royal cava	€ 8,90
Champagne ipv cava + € 5,30	
Martini Rosso/Bianco	€ 6,00
Campari - Gancia - Ricard	€ 8,00
Campari met versesinaasappelsap	€ 13,00
Aperol	€ 10,90
Porto rood-wit - Sherry fino- Pineau de Charentes	€ 6,50
Gin - tonics	€ 13,80 - 15,80
Double You - Bulldog - Hendrickx - Monkey - Copperhead - Double you vintage vanille - Spring gin "Ladies" Edition - Spring gin Méditerranée - Tanqueray La Petite Merveille	

Bieren



Vedett	€ 4,40
Omer	€ 4,40
Vedett IPA	€ 4,80
Duvel	€ 4,90
Westmalle dubbel/tripel	€ 4,90
Sint-Bernardus abt 12	€ 4,90
Brouwerij het Nest	€ 4,70
Kleveren tien - Schuppenboer - Koekendam - Herteneheer	
Tripel Karmeliet	€ 4,90
Jupiler 0,0%	€ 3,10
Cornet oaked "Alcohol free 0,3"	€ 4,20

Frisdranken

Soft-drinks	€ 3,10
coca cola - coca cola zero - sprite - fanta - fuze tea green - ice tea - nordicmist (tonic) - Royal Bliss Agrums	
Spa reine / bruisend 0,5 L	€ 5,50
Spa reine / bruisend 0,25 L	€ 2,70
Bru 0,5 L	€ 5,50
san pellegrino / acqua panna	€ 5,90

• Cocktails & Mocktails by Vin Perdu •

Cocktails

Dark & Stormy	€ 13,50
Gemberbier - Kraken Rum	
Negroni wood aged	€ 13,50
Campari - Gin - Formula Antica	
Long Island ice - tea	€ 13,50
Gin - Tequilla - Rum - Wodka - Cointreau - Cola	
Lazy Red Cheeks	€ 13,50
Vodka, framboos, violet, limoen, rietsuiker	
Sailor's Spice  	€ 13,50
Spiced Rum, limoen, hazelnoot, chili, five spice, geroosterde amandeln ginger beer	
Pornstar Martini	€ 13,50
Vodka, passievrucht, vanille, limoen	
La Vie en Rose	€ 10,90
Lillet Blanc - Rose Lemonade	












Mocktails

Lazy Red Cheeks 0,0%	€ 11,50
framboos, violet, limoen, rietsuiker	
Tannin 0,0%	€ 11,50
Witte druif, yuzu, natuurlijk kruidendistilaat, tannines, bruiswater	
Pink Lemonade 0,0%	€ 6,50
Bloedsinaasappel, pompelmoes	
Ice Tropez 0,0%	€ 8,50
Druivensap, nectarines	
Big Tom Tomatensap 0,0%	€ 6,50
Crodino 0,0%	€ 4,50
Copperhead Gin 0,0 %	€ 15,80
Nona Gin 0,0%	€ 15,80
Nona Gin, Fever Tree tonic	
Nona Spiritz 0,0%	€ 12,40
Nona Spiritz, Fentimans Valencian Orange tonic water	

• Voorgerechten •

Pan Cristal "con tomate" (S)  	€ 9,50
4 stuks	
Kaaskroketten, gemarineerde sjalot    	€ 13,90
Gambas al ajillo (S)   	€ 14,20
Garnaalkroketten, citroen, gefruite peterselie    	€ 17,60
Gerookte zalm met sandelwood, blinis en zure room  	€ 21,20
Gefrituurde goujonettes van schol met tartaarsaus (S)   	€ 14,10
Albondigas 9 st (S)  	€ 11,10
Carpaccio van gerijpte en gerookte Holstein lende, Grana Padano, rucola 	€ 18,30
Carpaccio van gerijpte en gerookte Holstein lende, gerookte ganzenlever, zomertruffel, rucola	€ 27,90
Paletta Ibérico varken "Bellota" monte Nevado (S)	€ 14,90
Terrine van ganzenlever met krentewegge en uienconfit 	€ 24,80
Wijntip: Riesling Kabinett, Niersteiner, Georg Gustaf Huff, Rheinhessen, 2020 €7,20	
Gegrilde puntpaprika gevuld met tonijn en ansjovis (S)  	€ 10,20
Carpaccio Sint-Jacobsvrucht, dille, limoen  	€ 21,90
Rode biet salade, gerookte eendenfilet, pecannoten, sesam-yoghurtdressing, crumble van ui  	€ 18,80
Fideuà, pulpo, tomaat, knoflook, zwarte olijf 	€ 20,90

Voorgerechten suggesties Asperges

Soepje van witte asperges  	€ 11,50
Ravioli van asperge, groene asperge, Grana Padano, rucola, Cabezada "Soincar" (coppa van varken regio Teruel)	€ 17,80
Asperges op vlaamse wijze   	€ 19,20
Asperges met mousseline   	€ 19,20
Asperges met gerookte zalm en mousseline   	€ 26,20

Royal Belgian Caviar / 30 gram

ROYAL BELGIAN CAVIAR IS IN ONS LAND DE PIONIER VAN 'HET ZWARTE GOUD'. IN 2002 VERSCHEEN ROYAL BELGIAN CAVIAR ALS EERSTE EN ENIGE BELGISCHE KAVIAARPRODUCENT OP DE MARKT. 100% BELGISCH 100% NATUURLIJK.

GESERVEERD MET ZURE ROOM EN BLINIS

Royal Belgian Caviar "Platinum"

€ 70,00

Stevige eitjes met ziltige - romige smaak en een subtiele nootachtige toets. 8 jaar oude steur

Royal Belgian Caviar "Oscietra"

€ 77,00

Aangenaam mondgevoel met ziltige en typische nootachtige smaak gevolgd door toetsen van mineraliteit 10 jaar oude steur

Conserverie La Perle de dieux

DE VISSEN WORDEN IN KLEINE NETTEN GEVANGEN DOOR DE TWEE BOTEN VAN HET BEDRIJFJE EN MET DE HAND VERWERKT ZOALS VROEGER. ER KOMT HELEMAAL GEEN MACHINE AAN TE PAS. DE VANGST VAN LA PERLE DES DIEUX IS DUS RESPECTVOL VOOR HET ECOSYSTEEM.

Sardines - C. Joulin Millèsimes 2018

€ 14,50

Sardines - C. Joulin Millèsimes 2019

€ 13,50

Sardines - C. Joulin Millèsimes 2020

€ 12,50

Vegetarisch

VOORGERECHT

Vegetarische balletjes in tomatensaus       € 12,10

Ravioli van asperge, groene asperge, Grana Padano, rucola    € 16,80

HOOFDGERECHT

Freekeh, aubergine, crumble Grana Padano   € 21,80

 Gluten

 Ei

 Soja

 Mosterd

 Sesam

 Selderij

 Lactose















Hoofdgerechten

Sliptong meunière, sla, frieten 	€ 33,80
Roggeveugel met kappertjesboter, sla en frieten  	€ 27,20
Pasta vongole, tomaat, peterselie    	€ 26,90
Gebakken kalfslever, ui, Madeira, smeùige aardappel  	€ 22,90
Vol-au-vent, hoevekip, champignons, aardappelpuree, bladerdeeggebak  	€ 24,50
Lam, seizoensgroenten, aardappelgratin, graanmosterdsaus   	€ 32,80
Ossobuco "Milanese", linguine, Grana Padano  	€ 29,20
Heilbot, lamsoren, aardappelpuree met tuinkruiden, mousseline   	€ 32,90

Hoofdgerechten suggesties Asperges

Asperges op vlaamse wijze en krielaardappelen   	€ 28,70
Asperges met mousseline en krielaardappelen   	€ 28,70
Asperges met gerookte zalm, mousseline en krielaardappelen   	€ 34,70

Rundsvlees

Stoofvlees, witloofsalade, frieten  	€ 23,70
bereid met peperkoek en kleveren 10 (Brouwerij het Nest)	
"Thai beef" salad, gewokte Filet Pur "Angus", cashewnoot, koriander  	€ 29,40
Steak tartaar, sla en frieten  	€ 24,90
Filet Pur "Angus", pepersaus - champignonssaus - béarnaise - sla-frieten 	€ 36,90
Zesrib graangevoederd, pepersaus - champignonssaus - béarnaise - sla-frieten 	€ 33,90
Gewokte Filet Pur met ui en Mee Sun "black soya", "gomasio" currysaus en basmatirijst     	€ 36,00
Châteaubriand Belgisch wit-blauw, hofmeesterboter - sla - frieten 	€ 57,70
Châteaubriand: warme sauzen (peper, champignons, béarnaise) € 2,00 p.p.	

 Lactose


 Gluten

 Organisch


 Ei

 Pittig

 Weekdieren

 Mosterd

 Vis

 Vegetarisch

 Noten

 Soja

• Desserten •

Kolonel	€ 10,30
Citroensorbet, Wodka	
Crème brûlée	€ 8,50
Dame blanche	€ 8,60
Tarte tatin van Oud-Turnhoutse appels, Calvados, vanille ijs (Bereiding 15 minuten)	€ 10,20
Moelleux van Saothomé chocolade	€ 9,60
Café Liégeois	€ 9,50
Pain Perdu, gekarameliseerde pecannoten, karamel,kaneelijs	€ 9,50
Taartje, aardbei, citroen, meringue	€ 11,00

Assortiment kazen " Kaasaffineurs Van Tricht"

Assortiment van 3 belgische kazen   € 12,50

krentenwegge, compote

BLANKAART

Variant van Keiemse Witte, op onze vraag vierkant om anders te affineren. Gemaakt in Keiem, vlakbij Diksmuide, uit biologische rauwe melk. Het is een zeer zacht smakende kaas met de krijtachtige structuur van een Chaource.

OG KRISTAL

Belgische brokkelkaas uit gepasteuriseerde koemelk. 18 maanden oud. Afkomstig uit Rumbeke, bij Roeselare.

HERVE VIEUX MOULIN

Enige AOP-kaas in België. Mag enkel in de streek rond Luik geproduceerd worden. Heeft een scherpe geur maar de smaak is mooi vol en elegant. Le Vieux Moulin is de enige Hervekaas waarbij nog rauwe melk gebruikt wordt.

Roodflora uit koemelk.

• Kindergerechten •

Garnaalkroket met frieten	€ 11,10
Kaaskroket met frieten	€ 9,20
Pasta bolognese	€ 9,80
Gehaktballetjes in tomatensaus met puree of frieten	€ 10,90
Filet van hoevekip met appelmoes en frieten	€ 14,00
Gefrituurde goujonettes van schol met tartaarsaus en frieten	€ 16,20
Chipolata van gevogelte, wortelpuree, erwten en wortelen	€ 12,80
Kinderijsje (2 bollen)	€ 4,00

smaken: vanille, mokka of chocolade

• Warme dranken •

Nespresso® coffee

Ristretto - Espresso - Lungo - Espresso macchiato	€ 3,40
Cappuccino - Latte macchiato - Iced macchiato	€ 3,90
Latte of Iced macchiato "infused" (Vanille - noisette - choco & cookie - butterscotch)	€ 4,90
Irish coffee - Italian coffee - French coffee - Hasseltse coffee	€ 11,00

Thés Dammann Frères® Paris 1692

Earl Grey - Green - Rooibos - Kamille - Verveine single flavours	€ 3,40
Nuit D'Ete Hibiscus - appel - rozenbottel - framboos	€ 3,70
Mille Collines Gember - kruidnagel	€ 3,70
Samba Appel - mango - rode vruchten	€ 3,70
Verse Munt Thee	€ 4,00
Verse Gember Thee	€ 4,00