

Aperitieven

Glas Cava 6,00
Glas Champagne Veuve Clicquot 11,00
Martini wit of rood 5,70
Porto wit, rood, rosé 5,70
Porto Dalva 10 jaar 7,50
Sherry 5,70
Ricard 6,10
Campari puur 6,00
Campari orange natuur 9,50
Pisang orange natuur 9,50
Picon witte wijn 7,80
Pineau des Charentes 5,70
Kirr 5,70
Kirr Royal 11,00

Alcoholvrije aperitieven

Pisang orange natuur 9,50
Tropical orange natuur 9,50
Campari puur 6,00
Campari orange natuur 9,50
Cava 6,20
Mojitto 6,70
Gin Herbal 13,00
Gin Floral 13,00

Gin Tonic

Bulldog (fruitig) 13,00
Buss 509 Raspberry (fruitig) 13,00
Buss 509 elderflower (fruitig) 13,00
Gordon's (kruidig) 12,00
Hendricks (kruidig) 13,00
M Gin (kruidig) 13,00
Mare (complex) 13,00
Copperhead (complex) 14,00

Schweppes premium tonic
Pink pepper
Hibiscus
Lavender

Cocktails

Aperol sprits 9,00
Sangria 6,50
Mojito 9,50

CALORIE-ARM

FUZE TEA PEACH-HIBISCUS 3,00
FUZE TEA MANGO-CHAMOMILLE 3,00

Voorgerechten

Starters/ Entrees

Tapasplank (min 2pers) 10,50 pp

Tapas plate

Planche à tapas

Pompoensoep, spek, cheddar 8,90

Pumpkin soup, bacon, cheddar

Soupe de potiron, bacon, cheddar

Ravioli van wild, jus van champignons 16,90

Game ravioli, mushroom gravy

Raviolis de gibier, jus de champignons

Gebakken eendenlever, vijg, hazelnoot, mango 17,80

Fried duck liver, fig, Hazelnut, mango

Foie de canard, figue, noisette, mangue

Handgesneden tartaar steak Italian style (koude bereiding) 15,80

Hand cut steak tartare Italian style (raw meat)

Steak tartare coupé à la main façon Italien

Carpaccio van Wagyu 16,40

Wagyu Carpaccio

Carpaccio de Wagyu

Coquilles, bloemkool, wortel 17,90

Scallops, couliflower, carrots

Coquilles, choux fleurs, carottes

6 Oesters Gillaudeau 20,80

6 Oysters Gillaudeau

6 Huitres Gillaudeau

1/2 kreeft Belle vue 19,80

1/2 Lobster Belle vue

1/2 Homard Belle vue

Gerookte zalm op toast, avocado 16,90

Smoked salmon on toast, avocado

Saumon fumé sur toast, avocat

Hoofdgerechten

Main course / Plats

Handgesneden tartaar steak Italian style (koude bereiding) 21,80

Hand cut steak tartare Italian style (raw meat)

Steak tartare coupé à la main façon Italien

Stoofvlees met Grimbergen dubbel 20,80

Stew prepared with Grimbergen

Ragoût de bœuf préparé avec Grimbergen

Dry-Aged burger, Parma, raclette kaas 19,50

Dry-Aged burger, Parma, raclette

Dry-Aged burger, Parma, fromage de raclette

Filet pur Bally Shannon , bearnaise of champignon-truffel 28,90

Filet pur Bally Shannon, bearnaise or mushroom-truffle

Filet pur Bally Shannon, bearnaise ou champignon-truffle

Patrijs, radijs, chioggia biet 29,50

Partridge, radish, chioggia beet, ratte potato

Perdrix, radis, betterave chioggia, pomme de terre ratte

Hertekalffilet, knolselder, boschampignon 31,20

Venison fillet, celeriac, wild mushroom

Filet de chevreuil, céleri-rave, champignon forestier

Geroosterde King crab, basilicum, tomaat, pasta 34,50

Roasted King crab, basil, tomato, pasta

Crabe royal rôti, basilic, tomate, pâtes

Kabeljauwhaas, knolselder, erwt, beurre blanc 28,50

Cod fillet, celeriac, pea, beurre blanc

Filet de cabillaud, céleri-rave, pois, beurre blanc

Kreeft Belle vue 29,00 lookboter of gegratineerd of mixed 32,00

Lobster Belle vue or garlic butter or gratinated or mixed

Homard Belle vue ou beurre à l'ail ou gratiné ou mix

Tomaat met grijze Noordzee garnalen 28,60

Peeled tomato with North-sea shrimps

Tomates crevettes

Salade grookte zalm, avocado, gepocheerd ei 23,90

Salad smoked salmon, avocado, poached egg

Salade de saumon fumé, avocat, œuf poché

Pasta carbonara 19,60

Pasta carbonara

Pasta carbonara

Pasta boschampignons 23,50

Pasta, wild mushrooms

Pasta, champignons de bois

Keuzemenu 39,50
Choices menu / Menu de choix

Ravioli van wild, jus van champignons

Game ravioli, mushroom gravy
Raviolis de gibier, jus de champignons
of

Pompoensoep, spek, cheddar

Pumpkin soup, bacon, cheddar
Soupe de potiron, bacon, cheddar

~~~~

**Kabeljauwhaas, knolselder, erwt, beurre blanc**

Cod fillet, celeriac, pea, beurre blanc  
*Filet de cabillaud, céleri-rave, pois, beurre blanc*  
of

**Hertekalfilet, knolselder, boschampignon**

Venison fillet, celeriac, wild mushroom  
*Filet de chevreuil, céleri-rave, champignon forestier*

~~~~

Dessert naar keuze

of

Kaasbord (+2)

Kreeft menu 54,00
Lobster menu / Menu homard

3 Oesters Gillardeau

3 Oysters Gillardeau
3 Huitres Gillardeau

~~~~

**Halve kreeft belle vue**

1/2 Lobster Belle vue  
1/2 homard Belle vue

~~~~

Halve kreeft lookboter of gegratineerd

Half lobster garlic butter or gratinated
1/2 Homard beurre a l'ail ou gratiné

~~~~

**Koffie of thee**

Coffee or tea  
*Café ou thé*

### **Dessert**

Dame Blanche 8,00

Cheesecake 9,20

Chocolat on a plate 9,80

All nuts 9,80

Sabayon met ijs 8,90

Assortiment kazen, geselecteerd door kaasmeester Schockaert 10,90

### **Snacks**

(Middag)

**Croque monsieur** 7,80

**Croque madame / Hawaiï** 9,40

**Kaaskroketten** 14,50

**Garnaalkroketten** 16,90

**Slaatje geitenkaas** 18,90

### **Kids corner**

Kids corner / Coin d'enfants

**Kibbeling met tartaarsaus** 12,90

Fried fish with tartar sauce

*Poisson frit à la sauce tartare*

**Stoofvlees met frietjes** 12,90

Stew with French fries

*Ragoût de bœuf, frites*

## **Wijnen**

### **Wit per glas**

Frankrijk, O'Sud 4,2  
Portugal, Douro 5,6  
Frankrijk, Montagny 7,8  
Frankrijk, Pouilly-Fumé 9,8

### **Frankrijk wit**

Pays D'Oc, O'Sud 23,5  
AOC Alsace, Pinot Gris, Les Argilles Blanches 33  
AOC Côtes de Bergerac, La Coquille blanc, Château Les Donats 23,5  
AOC Montagny, Domaine Faiveley 39  
AOC Sancerre, Domaine Rimbault Pineau 38  
AOC Pouilly-Fumé, Domaine J. Didier Pabiot 49  
AOC Saint-Véran, Château De Beaugard 42  
AOC Chablis, 1er Cru, Fourchaumes, Lamblin 64  
AOC Pouilly-Fuissé, Château De Beaugard 57

### **Wereldwijnen wit**

Portugal Douro DOC, Quinta do Ventozola, Branco reserva Douro 28  
Italië Venezia Giulia, Pinot grigio, Tenuta Pinni 32  
Spanje Hoffmann, Sauvignon blanc, Bodegas Alceno 24,5  
Chili Casa Silva, Chardonnay, Reserva Cuvee Colchagua 29  
Zuid Afrika Paarl, Landskroon, Chenin Blanc 26

## **Rosé wijnen**

IGP Pays d'Oc, Haut Che vignac 23,5

AOC Côtes de Provence, Douce Vie 30

## **Rood per glas**

Spanje, Castillo de Jumilla 4,2

Frankrijk, Corbières 6,6

Chili, La Serenidad 8,2

Frankrijk, Margaux 10,4

## **Frankrijk rood**

AOC Côtes de Bergerac, La Coquille Rouge, Château Les Donats 25

AOC Côtes du Rhône, Domaine de la Solitude 25

AOC Châteauneuf Du Pape, Domaine de la Solitude 67

AOC Corbières, Château Du Luc 33

AOC Haut-Médoc Château Semonlon 32

AOC Saint Estephe Château Beau-Site Haut Vignoble, Cru Bourgeois 49

AOC Margaux, Zédé de Labégorce, Cru Bourgeois 52

AOC Mercurey 1er Cru "Clos de Roy", Domaine Faiveley 72

AOC Gevrey-Chambertin, Domaine Gerard Quivy 89

## **Wereldwijnen rood**

Chili Central Valley, Casas del Bosque, Carmenère Reserva 28

Zuid Afrika Paarl, Landskroon, Pinotage 30

Portugal Douro DOC, Quinta do Ventozola, Tinto Reserva Douro 33

Spanje Castillo de Jumilla 23,5

Spanje DOC Rioja, Bodegas Aradón "Momento de Aradón" 26

Italië Rosso Sicilia DOC, Mandrarossa, Costadune, Nero d'Avola 26

Italië Campo Marina, Puglia, Primitivo-Merlot 32

## **Kelderresten rood**

AOC Saint-Émilion Grand Cru, Château Fombrauge 77

Cachapoal, Casa Magrez, La serenidad 41

AOC Pessac-Léognan, Château De Fieuzal, Grand cru classé de Graves 79

## **Bieren**

Maes pils 2,60  
Carlsberg 3,10  
Grimbergen blond 3,50  
Grimbergen bruin 3,50  
Brugs Tarwebier. 2,70  
Vedett 3,20  
Kriek Mort-Subite 2,90  
Liefmans fruitesse 3,30  
Duvel 3,90  
Karmeliet 3,90  
Maneblusser 3,10  
Gouden Carolus 3,90  
Gouden Carolus Tripel 3,90  
Gouden Carolus infused 5,30  
Trappist Westmalle Tripel 3,90  
Carlsberg alcoholvrij 3,10

## **Frisdranken**

Coca-Cola/ Zero. 2,60  
Fanta 2,60  
Sparkling Fuze-Tea 2,60  
Schweppes Tonic/agrum 2,70  
Schweppes prem Hibiscus /Pink pepper 3,00  
Water bruis, plat 2,20  
Water 0,75l bruis, plat. 6,50  
Perrier 2,70  
Tonissteiner citroen 2,70  
Eskimo (tonic & appelsien/pompelm) 5,30  
Appelsien/pompelmoes/tomaat/appel 2,70  
Appelsien/citroen natuur 4,80