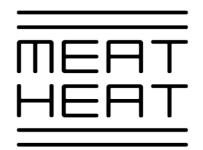


"Sharing food is the best way to create memories"



TO SHARE

Carpaccio / Aubergine / Balsamico / Focaccia	€ 24 ⁵⁰
Camembert fondue avec du pain grillé	€16 ⁵⁰
filet de bœuf Tataki (avec foie gras +€6)	€ 29 ⁵⁰
Grillé os à moelle avec du pain grillé	€ 18 ⁵⁰
PAIN HÉRISSON À L'AIL ET À LA MOZZARELLA	€ 26 ⁵⁰
Tartare d'Anvers aux sandwichs grillés	€ 21 ⁵⁰
Boules orientales (Laqués <u>+€3)</u>	€ 10 ⁵⁰
Crevettes grillées argentines / huile d'olive / herbes du jardin	€ 11 ⁵⁰
Tortillas / Fromage / Sauce mexicaine + viande hachée épicée + €3	€14 ⁵⁰
Côtes de porc grillées(6). Ou ailes de poulet(8) Nature / laqués (+€3)	€ 12 ⁵⁰
Jambon cru Italien avec du pain grille	€ 21 ⁵⁰
Bruchettas de la maison	€ 11 ⁵⁰
Frites bravas	€ 890
Caviar d'aubergine	€ 8 ⁵⁰

" work hard, snack often."

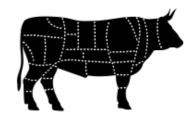
SALADS

Végétaux	€ 21 ⁵⁰
Crevettes	€ 32 ⁵⁰
Fromage de chèvre	€ 24 ⁵⁰
Poulet avec une touche orientale	€ 26 ⁵⁰

"I don't eat red meat but sometimes a man needs a good steak"

MEAT

Côtes levées grillées (Naturelles / laquées (+€5))	€ 23 ⁵⁰
Poulet	€ 16 ⁵⁰
Mélange du chef (château briand, poulet, agneau, saucisse)	€ 11/100gr
Mélange de saucisses (chipo, merguez, tripes blanches, saucisse au fromage)	€ 7/100gr
Brochette de saucisse géante (250g)	€ 16 ⁵⁰
Poulet Saltimbocca (Fromage de chêvre, mozzarella)	€ 29 ⁵⁰
côtelettes d'agneau	€ 8 ⁵⁰ /piece
Couronne d'agneau (+-350gr)	€ 19/100 gr



BUTCHER'S CUT

Chateau briand WitBlauw (+-200gr)	€ 14/100gr
Filet puur WitBlauw (+-300gr)	€19/100gr
Ribe eye WitBlauw (+-500gr)	€16/100gr
Côté à l'os witblauw (+-1,2kg)	€ 12/100gr
Mélangez brochette géante de poulet ou de poi	€ 21 ⁵⁰
(250 grammes) Brochette géante de boeuf ou d'agneau (300 g)	€ 32 ⁵⁰
Dégustation Viande affinée (min 1.2 kg)	Duin du io
	Prix du jour

FISH

Saumon (200-250gr) ou 2 Filets de bar filets ou 6 crevettes € 29⁹⁵

" Eat good, feel good"

BIJGERECHTEN

Légumes grillés	€ 16 ⁵⁰
Mélange de légumes froids	€ 16 ⁵⁰
Frites bravas	€ 8 ⁹⁰
Frites de patates douces bbq	€ 10 ⁹⁰
Pommes de terre sautées	€ 8 ⁹⁰
Du pain grillé avec de l'huile d'olive savoureuse.	€ 7 ⁵⁰
SAUZEN	
Sauce de la maison : Tartare léger et épicé	€ 7 ⁹⁰
Sauces froides : Mayonnaise, Ketcup, cocktail, etc.	€ 1 ⁷⁵
béarnaise, sauce au poivre, sauce Champion , sauce vin rouge DESSERTS	€ 7 ⁹⁰
Moelleux / crumble au chocolat / glace vanille	€ 11 ⁵⁰
Tarte aux pommes normande / crumble au chocolat / glace vanille	€ 11 ⁵⁰
Classique dame blanche	€ 11 ⁵⁰
Crèma Catalana, finie en direct à table	€ 11 ⁵⁰