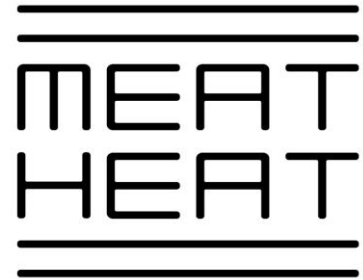


“ Sharing food is  
the best way to  
create memories”



TO SHARE

Tapas bord ( charcuterie v/h huis )	€ 20 <sup>50</sup>
Warme camembert met geroosterd brood	€ 9 <sup>50</sup>
Tataki bord van rundsfilet (optie+foiegras +9€)	€ 20 <sup>50</sup>
Gegrilde mergpijp met geroosterd brood	€ 8 <sup>50</sup>
Plukbroodje met mozzarella	€ 12 <sup>50</sup>
Tartaar d'Anvers met Gegrilde broodjes	€ 12 <sup>50</sup>
Oosterse balletjes (natuur / <u>Gelakt +€2</u> )	€ 6 <sup>50</sup>
Argentijnse gegrilde gamba's / olijfolie / tuinkruiden	€ 6 <sup>50</sup>
Tortilla's/kaas/mexicaanse saus (pittig gehakt +€3)	€ 6 <sup>50</sup>
Gegrilde ribben. Of kippenvleugels <i>Natuur / Gelakt (+€2)</i>	€ 6 <sup>50</sup>
Bacon & eggs op z'n oosters	€ 7 <sup>50</sup>
Patatas bravas	€ 6 <sup>50</sup>
Gegrilde groene asperges	€ 9 <sup>50</sup>
Gegrilde aubergine	€ 6 <sup>50</sup>

“ work hard, snack often.”

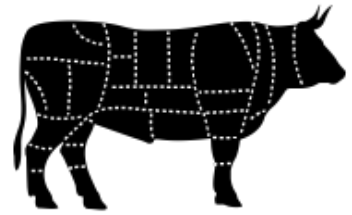
SALADS

Veggie	€ 14 <sup>50</sup>
Gamba's	€ 18 <sup>50</sup>
Geitenkaas	€ 16 <sup>50</sup>
Kip met Oosters tintje	€ 16 <sup>50</sup>

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

MEAT

Gegrilde Ribben ( Natuur / <u>Gelakt +€ 3</u> )	€ 12 <sup>50</sup>
Kip	€ 9 <sup>50</sup>
Mix van de chef (chateau briand, kip, lam, worst)	€ 6/100gr
Worsten mix (chipo, merguez, witte pens, kaasworst)	€ 4/100gr
Reuze worsten brochette (200gram)	€ 8
Kip saltimbocca (mozzarella, emmentaler geitenkaas)	€ 16
Lamskotelet	€ 4 <sup>50</sup> /Stuk
Lamskroon	€ 8/100gr

**BUTCHER'S CUT**

---

Chateau briand WitBlauw	€ 6/100gr
Filet puur WitBlauw	€10/100g
Ribe eye WitBlauw	€7/100gr
Côte à l'os witblauw (vanaf 1 kilo)	€ 7/100gr
Mix reuze brochette kip of varken ( 200 gram)	€ 12 <sup>50</sup>
Mix reuze brochette rund of lam (200gram)	€ 14 <sup>50</sup>
Degustatie Gerijpt vlees (min. 1.2kg)	€ 10/100gr

---

**FISH**

---

Zalm (200-250gram) of 2 Zeebaars filets of 6 Gamba's

---

€ 16<sup>50</sup>

# “ Eat good, feel good”

## BIJGERECHTEN

---

Gegrilde groenten	€ 9 <sup>50</sup>
-------------------	-------------------

---

Koude groentemix	€ 9 <sup>50</sup>
------------------	-------------------

---

Patatas bravas	€ 6 <sup>50</sup>
----------------	-------------------

---

Zoete aardappel bbq friet	€ 7 <sup>50</sup>
---------------------------	-------------------

---

Gebakken krielaardappeltjes	€ 6 <sup>50</sup>
-----------------------------	-------------------

---

Geroosterd brood met lekkere olijfolie	- € 6 <sup>50</sup>
--	---------------------

## SAUZEN

---

<b>Saus van het huis</b> ( Licht pikante tartaar)	€ 4 <sup>50</sup>
<b>Chimichurri</b> (argentijnse verse groene kruiden dip)	

---

Koude sauzen : Mayonaise , Ketchup , Cocktail etc	€ 3 <sup>50</sup>
---	-------------------

---

Warme sauzen : Bearnaise , Peppersaus , Championsaus	€ 4 <sup>50</sup>
--	-------------------

## DESSERTS

---

Moelleux / chocolade crumble / vanille ijs	€ 6 <sup>50</sup>
--	-------------------

---

Normandische appeltaart / chocolade crumble / vanille ijs	€ 8 <sup>50</sup>
---	-------------------

---

Klassieke dame blanche	€ 6 <sup>50</sup>
------------------------	-------------------

---

Crèma Catalana, live aan tafel afgewerkt	€ 6 <sup>50</sup>
--	-------------------

---

Granola met vanille ijs en Caramel van Tripple Fort	€ 8 <sup>50</sup>
---	-------------------