

# A LA KART

## APERITIVES

Apéritief van het huis / Apéritif maison	€ 11,50
Coupe Champagne	€ 11,50
Coupe Cava	€ 8,00
Kir Royal	€ 12,50
Kir	€ 6,00
Porto rood-wit / Porto rouge-blanc	€ 6,00
Sherry	€ 5,50
Pineau des Charentes	€ 5,50
Martini rood-wit / Martini rouge-blanc	€ 5,50
Ricard	€ 7,00
Picon	€ 6,00
Picon witte wijn / vin blanc	€ 8,00
Aperol Spritz	€ 8,00
Campari	€ 8,00
Campari soda-orange	€ 9,00
Gancia	€ 5,00
Pisang orange	€ 8,00

## WINES

	Dom Lasserre Pays d'oc 2019, France	€ 4,80
	Cambil Bay, Sauvignon blanc fumé 2021 Spain	€ 6,00
	Chabis Jean Collet 2020	€ 7,00
	Cerrosol, Verdejo Rueda DO 2021, Spain	€ 6,00
	Charmes de Cevennes 2019, France	€ 4,80
	Tramari Rosé di Primitivo, Puglia Italy 2020	€ 5,00
	Primavoce Primitivo Salento 2020, Italia	€ 4,80
	Brouilly Vieilles Vignes, Ch. de Corcelles 2020	€ 6,50
	Valenciso reserva Rioja 2014 Spain	€ 8,00
	Château Citran, Haut-Médoc 2018	€ 8,00

Wijnkaart beschikbaar op aanvraag - Carte à vins disponible

# A LA KART

## STARTERS

Noorse gerookte zalm op ambachtelijke wijze & toast Saumon fumé "Norvégien" à l'ancienne & toast	€ 20,00
Gebakken ganzenlever met verloren brood van peperkoek, Foie Gras de canard poêlé, pain perdu au pain d'épices.	€ 25,00
Rundscarpaccio met truffelolie, rucola en parmezaanse schilfers Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, roquette et copeaux de parmesan	€ 17,00
Bladerdeeg met St-Jacobsnoten, gestoofde witloof, Bordelaise met truffeljus Feuilleté aux noix St-Jacques, tombée de chicon, Bordelaise au jus de truffes.	€ 23,50
Secreto n°7 Secreto n° 7	€ 20,00
Huisbereide garnaalkroketjes met gefrituurde peterselie Croquettes de crevettes grises "Maison", persil frit	1 stuk/1pc € 11,00 - 2 stuks/2pc € 19,00 3 stuks/3pc € 26,00
Kaaskroketten met gefrituurde peterselie Croquettes de fromage, persil frit	1 stuk/1pc € 9,00 - 2 stuks/2pc € 16,00 3 stuks/3pc € 22,00
Duo van kroketten met gefrituurde peterselie Duo de croquettes, persil frit	€ 18,00
Scampi's look / lookroom / duivels / Indisch / gefrituurd Scampi à l'ail / crème-ail / diable / indienne / frits	5 stuks/5pcs € 18,00 - 8 stuks/8pc € 26,00

## JUNIOR

Kaaskroket - Fondue au fromage	€ 9,00
Garnaalkroket - Croquette de crevettes	€ 11,00
Balletjes in tomatensaus met frietjes - Boulettes sauce tomates avec frites	€ 11,50
Kippewit met frietjes en appelmoes - Blanc de poulet, frites et compote	€ 11,50
Fishsticks met puree en sla - Fishsticks, purée et salade	€ 11,50
Rundshamburger met frietjes - Steak haché de boeuf, frites	€ 13,00
Rundsteak met frietjes en sla - Steak de boeuf, frites et salade	€ 15,00

# A LA KART

## BASICS FISH

Duo van tomaten gevuld met grijze garnalen, frietjes Duo de tomates aux crevettes grises, pommes frites	€ 27,00
Gegrilde zalmpavé met béarnaisesaus, frietjes Pavé de saumon grillé, béarnaise, frites	€ 23,50
Gegrilde rode tonijn 'mi-cuit', broccoli en gekonfijte tomaten, grenaille aardappelen Mi-cuit de thon rouge grillé, broccoli et tomates confites, pommes grenailles.	€ 28,00
Gestoomde kabeljauwrug, aardappelpuree met olijven Dos de cabillaud vapeur, pommes purée aux olives	€ 32,00
Gebakken zeetong "Meunière" Sole Meunière	€ 33,00

Keuze uit: rijst, kroketten, frietjes, puree of natuuraardappelen  
Choix d'accompagnement: riz, croquettes, frites, purée ou pommes nature

Supplement gemengde sla € 5,00, warme groenten € 6,00, frietjes € 4,00  
Supplément salade mixte € 5,00, légumes chauds € 6,00, frites € 4,00

# A LA KART

## BASICS MEAT

Onze huisbereide Américain / Rundstartaar op Italiaanse wijze Filet américain garni / Tartare de boeuf à l'italienne	€ 23,50
Koninginnehapje Vol au Vent	€ 23,50
Vlaamse karbonade Carbonnade flamande	€ 23,50
Varkenshaasje met mosterdsaus, Gratin Dauphinois Filet mignon de porc, moutarde à l'ancienne, Gratin Dauphinois	€ 23,50
Krokante kalfszwezerik, morieljes in roomsaus en linguine met truffel. Ris de veau croustillant, morilles à la crème, linguine à la truffe	€ 36,00
Tagliata van tussenrib op Toscaanse wijze, kriel-aardappelen Tagliata de noix d'entrecôte façon Toscane, pommes grenailles	€ 31,00
Gegrilde rundspave 250gr. / 350gr. met hofmeesterboter Pavé de boeuf grillé 250gr. / 350gr. beurre maître d'hôtel	€ 24,00 / € 28,00
Gegrild nootje van tussenrib 250gr. met hofmeesterboter Noix d'entrecôte grillé 250gr. beurre maître d'hôtel	€ 30,00
Saltimbocca van gevogelte met geitenkaas en rode pepers. Saltimbocca de volaille au fromage de chèvre et poivrons rouge.	€ 22,00

Keuze uit: rijst, kroketten, frietjes, puree of natuuraardappelen  
Choix d'accompagnement: riz, croquettes, frites, purée ou pommes nature

Sauzen € 4,00 : Béarnaise, choron, archiduc, groene peper, grof gemalen, pepersaus, Roquefort.  
Sauces € 4,00: Béarnaise, choron, archiduc, poivre vert, poivre concassé, Roquefort.

Supplement gemengde sla € 5,00, warme groenten € 6,00, frietjes € 4,00  
Supplément salade mixte € 5,00, légumes chauds € 6,00, frites € 4,00

# A LA KART

## VEGI & SALADS

Canneloni ricotta & spinazie Canneloni ricotta & épinards	€ 17,00
Raviolis gevuld met groenten en tomatencoulis Raviolis aux légumes et coulis de tomates	€ 18,00
Wok van seizoens groenten Wok de légumes de saison	€ 18,00
Salade les pieds dans l'eau (grijze garnalen, witloof, tomaat, komkommer / crevettes grises, chicon, tomate, concombre)	€ 24,00
Salade Brussels Kart (scampi's, eendenlever, gerookte zalm / scampis, foie gras, saumon fumé)	€ 25,00
Salade niçoise (gegrilde rode tonijn / thon rouge grillé)	€ 26,00
Salade Chavignol (warme geitenkaas, appel, mesclun / chèvre chaud, pomme, mesclun)	€ 21,00
Salade César (kip, croutons, iceberg, tomaat, radijs / poulet, croûtons, iceberg, tomate, radis)	€ 22,00
Au milieu de nulle part (lauwe kip, parmezaan, curry, ananas / poulet, parmesan, curry, ananas, ...)	€ 22,00
Vegetarisch slaatje / Salade végétarienne (rauwkostgroenten en vruchten / crudités et fruits)	€ 18,00

Supplement frietjes : € 4,00 / Supplement frites : € 4,00

# A LA KART

---

## MENU

Carpaccio van zalm  
Carpaccio de saumon

Bladerdeeg met St-Jacobsnoten, gebakkwitloof, Bordelaise met truffeljus. (supl. € 3,00)  
Feuilleté de noix S-Jacques, tombée de chicon, Bordelaise au jus de truffes. (supl € 3,00)

Duo van kroketten kaas en garnaal met gefrituurde peterselie  
Duo de croquettes fromage et crevettes, persil frit

---

Saltimbocca van gevogelte met geitenkaas en rode pepers  
Saltimbocca de volaille au fromage de chèvre et poivrons rouge

Gegrilde zalmpavé met béarnaisesaus, frietjes  
Pavé de saumon grillé, sauce béarnaise, frites

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

---

Appeltaartje met vanille ijs  
Tarte fine aux pommes et glace vanille

Espresso gelei met een mousse van witte chocolade  
Gelée d'espresso et mousse au chocolat blanc

Crème brûlée  
Crème brûlée

# € 44

(Menu eveneens mogelijk aan € 38,00 (voorgerecht & hoofdgerecht)  
(Menu également disponible à € 38,00 (entrée & plat))

# A LA KART

## FINISHERS

Espresso gelei met een mousse van witte chocolade - Gelée d'espresso et mousse au chocolat blanc	€ 10,00
Tiramisu à la génoise chocolat - Tiramisu met chocolade en karamel	€ 8,00
Crème brûlée	€ 9,50
Chocolademousse - Mousse au chocolat	€ 9,50
Assortiment sorbetijs - Assortiment de sorbet	€ 9,00
Dame blanche	€ 9,50
Luikse koffie - Café Liègeois	€ 8,80
Sabayon Amaretto	€ 11,00
Appeltaartje met vanille ijs - Tarte fine aux pommes et glace vanille	€ 11,00

## HOTTIES

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

## LIQUEURS

Grand Marnier	€ 8,50
Limonello	€ 8,50
Cointreau	€ 8,50
Amaretto	€ 8,50
Sambucca	€ 8,50
Baileys	€ 9,00
Poire William Trimbach	€ 9,00
Grappa	€ 8,00
Chartreuse Verte	€ 9,00