



---

 **APERITIEF**  
SUGGESTIES

---

**Coupe Contratto Millesimato Extra Brut** ..... € 12

Deze top 'metodo classico' uit Piemonte Italië, kan met gemak wedijveren met de grote Champagnes. 80% Pinot Noir, 20% Chardonnay - 48 maanden rijping - 4 weken rémuage met de hand - 0 gram suiker  
Bekroond met 3 Bicchieri in de Gambero Rosso én 93 punten door Robert Parker, de hoogste score ooit voor een mousserende wijn buiten het Champagnegebied!

**Coupe Cava Père Ventura** ..... € 7

Een heerlijke toegankelijke cava met een fijne mousse

**Hugo** ..... € 9

Prosecco, vlierbloesem, soda, limoen, munt

**Aperol Spritz** ..... € 9

Aperol, Prosecco, appelsien

**Pimm's** ..... € 9

Op basis van gin, sinaasappellikeur en een geheime kruidenmix.

**La Vie en Rose** ..... € 9

Vermouth bianco, Fentimans rose lemonade, limoen

**Americano** ..... € 8

Gancia, vermouth rosso, soda

**Campari Tonic** ..... € 10

Misschien eenvoudig, maar bijzonder lekker en verfrissende combinatie!

**Negroni** ..... € 10

Campari, Gin, Vermouth Rosso  
Genoemd naar graaf Negroni in 1919 omdat hij zijn Americano liever met gin prefereerde dan met soda.

**Horse's Neck** ..... € 12

Bulleit Bourbon, Angostura, Canada Dry



---

**GIN & TONIC**  
CORNER

---

**Botanic Kiss** ..... € 13

Zoete gin op basis van aardbei en blauwe bessen, geserveerd met Mediterrean Fever Tree tonic

**Bulldog** ..... € 12

Gin van het huis, geserveerd met Indian Fever Tree tonic

**Gin Mare** ..... € 14

Deze super premium gin heeft een uniek karakter en een balans die totaal anders is dan die van elke andere gin in de markt.

**Hendrick's** ..... € 14

De klassieker bij uitstek! Verse komkommer en Indian Fever Tree

**Monkey 47** ..... € 16

Een gin die alle registers opentrekt. Ondanks de zeer uitgesproken kruiden, jeneverbes en peper blijft de citrusmaak over



---

**ALCOHOL FREE**

---

**Homemade Ice Tea** ..... € 6

Koude maceratie van zwarte bessen, sinaas, munt

**Matcha Man** ..... € 8

Vers limoensap, gemberstroop, matcha thee

**Crodino** ..... € 6

Italiaans aperitief, een mengeling van meer dan 30 zorgvuldig geselecteerde aromatische kruiden en vruchten. Goudgele kleur en een unieke smaak: een harmonie van zoete en bittere aroma's



---

**COCKTAILS**

---

**Moscow Mule** ..... € 14

Grey Goose Vodka, gember, limoensap, ginger beer

**Dark & Stormy** ..... € 12

Appleton rum, Fever Tree ginger beer, limoen

**Rose Fizz** ..... € 13

Hendrick's Gin, vers citroensap, Fentimans Rose Lemonade



## FINGERFOOD

PERFECT VOOR BIJ HET APERITIEF

### Antipasti ..... € 18

Butcher's ham, copa van brasvarken, gedroogde entrecôte Holstein, grissini

### Meat Balls ..... € 10

Bourgondische bitterballen, mosterd

### Kibbeling ..... € 10

Gepaneerde kabeljauw, huisgemaakte tartaar

### Bruschette al pomodoro ..... € 8

Homemade foccaccia met pulp van tomaat

### Mezze ..... € 14

Huisgemaakt pitabrood, rauwkost, baba ganouch, hummus, tzatziki, feta

### Crispy Prawns 4 stuks ..... € 14

Gegrilde tijgergarnalen, limoenmayonaise, gepofte curryrijst

### Sticky Duroc Ribs ..... € 12

Op houtskool gegrilde varkensribben, gekarameliseerd met Hoisin, afgetopt met crumble van pinda en five spices

### Nacho's 'Boecherie' ..... € 14

Warme maïschips, gesmolten cheddar, groene pepers, guacamole, zure room, getopt met onze huisgemaakte pulled pork.

## KLEINE KAART

VERKRIJGBAAR OP WEEKDAGEN  
VAN 12U TOT 17U

LUNCHMENU : € 25

Dagvers tweegangenmenu : voorgerecht en hoofdgerecht

Supplement dessert : € 7

### Toast cannibale ..... € 15

Pittig gekruide steak tartaar op toast

### Toast champignon ..... € 14

Parijse champignons, kruidenboter

### Club sandwich ..... € 13

Toast met kip, crispy bacon, mayo, tomaat, sla

Supplement frietjes ..... € 3

### Kaaskroketten ..... € 13

Kroketjes van oud Brugge, gemengde sla, vinaigrette

### Penne ..... € 16

Huisgemaakte bolognese saus, Parmezaanse kaas

### Gyros ..... € 16

Pitabroodje, krokante kip, feta, ijsbergsla, koude curry

### Robespierre ..... € 20

Steak, rucola, balsamico, Parmezaanse kaas, tapenade van tomaat



---

## MENU BOECHERIE

3 - G A N G E N M E N U € 3 9

## MENU ALL-IN € 50

( P E R T A F E L )

I N C L . W A T E R , ½ F L E S H U I S W I J N ,  
N E S P R E S S O / T H E E

---

### VOORGERECHTEN

#### **Pulled Pork**

Geplukt varkensvlees | traag gegaard op de Chuck Wagon | koolsla | American BBQ saus  
Of

#### **Black Agnus kroketjes**

Huisgemaakte rundskroketten | mosterdcrème | waterkers  
Of

#### **Gumbo 'Josper Style'**

Schelvis | gamba | krab | jus van schaaldieren (suppl. € 5)

### HOOFDGERECHTEN

#### **Dorade Royal**

Gegrild op de Josper | groene kruiden | op zout gepofte Rozeval aardappelen  
Of

#### **Duroc**

Varkensribstuk | rode kruidenkorst | gegrilde groenten | zoete aardappel  
Of

#### **Côte à l'os**

2 personen | saus naar keuze | verse frietjes (suppl. € 7/pp)

### NAGERECHTEN

#### **Dame Blanche**

Vanille-ijs met warme chocoladesaus  
Of

#### **Plankje met drie kazen**

Selectie kazen van onze kaasmeester  
Of

#### **Moelleux**

Donkere chocolade | seizoensgarnituren | vanille-ijs (suppl. € 3)



## VOORGERECHTEN

**Carpaccio ossenhaas** ..... € 16  
Klassiek met Parmezaan, rucola, olijfolie uit de Priorat

**Scampi look|diabolique** ..... € 16 | € 17  
Gebakken tijgergarnalen, kruidenboter, look, tomaat of chili, rode ui, look

**Black Angus** ..... € 17  
Huisgemaakte rundskroketjes, mosterdcrème, waterkers

**Soep van het moment** ..... € 7  
Volgens marktaanbod

**Smoked Beef** ..... € 18  
Gerookte en gemarineerde carpaccio van Holstein rund, mierikswortel, kruidensla

**Garnaalkroketjes** ..... € 16,5  
Artisanale kroketjes met Oostendse grijze garnaal

**Pulled Pork** ..... € 16  
Geplukt varkensvlees uit de Chuck Wagon, koolsla, American BBQ saus




## SALADES EN VEGGIE

**Caesar Salad** ..... € 18  
Romeinse sla, gegrilde kip, parmezaan

**Gerookte eend** ..... € 21  
Huisgerookte eendenborst, bietjes, radicchio, frambozendressing

**Niçoise** ..... € 21  
Kort gegrilde tonijn, boontjes, ei, aardappelen

**Sla geitenkaas**  ..... € 18  
Notensla, knolselder, appel, warme geitenkaas

**Fajitas**  ..... € 23  
Tortilla, gegrilde groenten volgens marktaanbod, feta, tomatentapenade



## CLASSICS

**Antwaarps stoofvlees** ..... € 18  
Witlofsla, verse frieten

**Steak tartaar** ..... € 21  
Gemalen steak Belgisch Wit Blauw, gemengde sla, verse frieten

**Spare ribs** ..... € 22  
Gemengde sla, frietjes. Best ribs in town!

**Vol-au-vent** ..... € 18  
Ragout van kip, gehaktballetjes, Parijse champignons  
Supplement gebakken zwezerikken ..... € 8

**Beefburger** ..... € 18  
Huisbereide hamburger van 100% rundsvlees, mosterdzaadbroodje, tomaat, sla, mosterdketchup

**Burger 'Boecherie'** ..... € 22  
Gerijpte entrecôte, blauwe kaas, truffelmayonaise, rucola

**Griet** ..... € 25  
Gebakken op de graat, kropsla, tartaar, verse frietjes



## JOSPER SELECTION FRESH OF THE GRILL

De Josper is de houtskooloven die centraal in onze keuken staat. De smaak en aroma's zijn veel beter dan bij een klassieke bbq. Vlammen komen er niet aan te pas, waardoor het voedsel nooit uitdroogt, noch aangebrand is. Door de combinatie oven en grill worden vlees of vis tegelijkertijd dichtgeschroeid, gerookt en geroosterd met een ouderwetse, authentieke bbq-smaak, een perfecte textuur en een heerlijke malsheid tot gevolg.

### FISH

#### Gumbo 'Josper Style' ..... € 29

Straight from Louisiana met onze eigen gerookte twist. Schelvis, gamba's, krabbenpoten in een jus van schaaldieren. Geserveerd met rijst.

#### Dorade Royal ..... € 26

Goudbrasem, pastinaak, groene kruiden, op zout gepofte Rozeval aardappelen.



### MEAT INCLUSIEF VEGGIE EN SIDE DISH

#### Steak Aberdeen Angus ..... € 20

Zuid-Amerika | grasgevoederd

#### Filet Pur Aberdeen Angus ..... € 32

Zuid-Amerika | grasgevoederd

#### Duroc ..... € 24

Spanje | varkensribstuk | rode kruidenkorst | gegrilde groenten | zoete aardappel

#### Bleu.....

Kort geschroeid, vanbinnen is het vlees nog rauw maar warm.

#### Saignant.....

Het vlees heeft een mooie korst, aan de binnenkant mals en sappig.

#### A point.....

Half doorbakken, licht rosé aan de binnenkant maar toch nog vrij sappig.

#### Bien cuit.....

Bien cuit is helemaal doorbakken en krijgt een grijze kleur. Het vlees zal ook tamelijk droog worden.

#### Entrecôte Simmentaler ..... € 25

Oostenrijk | grasgevoederd | laag vetgehalte

De runderen zijn middelgroot, hebben stevige botten en zijn goed gespierd. Lopen vrij rond in de Oostenrijkse bergen, waar ze veel kruiden eten en het vlees karaktervol van smaak is.

Het vlees heeft een dun vetrandje en is met vet dooraderd.

Dat vet smelt tijdens het grillen en zorgt voor een sappige en fijne smaak.

#### Rib-eye Hereford ..... € 27

Argentinië | 4 weken gerijpt | graangevoederd | vetmarmering

Dit zijn dieren met een verhoogd vetgehalte, gekozen op basis van hun goede kwaliteit. Daarenboven gebruiken ze van deze koeien enkel de beste delen. De rib eye wordt gesneden uit het smalle deel van het ribstuk van de rund en is één van de sappigste steak dat er bestaat. Door het randje vet en de dooradering heeft het veel smaak. Door de vele randjes vet is het vrijwel onmogelijk dat een rib eye taai wordt als het te lang op het vuur ligt. Qua smaak en malsheid is de ribeye een van de beste stukken van het rund.

#### Côte à l'os Blonde d'Aquitaine ..... € 65

Frankrijk | graangevoederd | vetrand | 2 personen

Het rund is licht tot donker tarwekleurig met soms appelvormige vlekken. De kleur rond hun eerder brede muil en ogen is wat lichter. Hun hoorns zijn eerder fijn en hebben geen zwarte uiteinden. De dieren leveren een superieure vleeskwaliteit. Het vlees heeft een fijne draad en de biefstukken zijn erg mals. Er zit meer smaak in, het is iets vettiger.

#### Veggies.....

Gemengde sla | witlofsla | tomatensla | koolsla

#### Sides.....

Verse frietjes | alumetten | kroketten | aardappel in de schil

#### Suppl. saus ..... € 3

Groene peper | béarnaise | choron | archiduc



## N A G E R E C H T E N

<b>Dame Blanche</b> ..... € 10 Vanille-ijs, warme chocoladesaus	<b>Dôme van chocolade</b> ..... € 12 Met een vulling van sinaasappel en karamel
<b>Crème Brulée</b> ..... € 9 Gekarameliseerde vanillepudding, hyperklassiek	<b>Espresso Macchiato Brasiliano</b> ..... € 7 Bolletje vanille-ijs overgoten met gekoelde Nespresso Forte, gezouten caramel, slagroom en brésilienne nootjes
<b>Café Glacé</b> ..... € 10 Vanille-ijs, Nespresso, Kahlua	<b>Sabayon uit de Josper (per 2p)</b> ..... € 13 A la minute geklopte sabayon met een touch van onze Josper
<b>Moelleux</b> ..... € 12 Donkere chocolade, seizoensgarnituren	<b>Trio van kazen</b> ..... € 10 Selectie kazen van onze kaasmeester



## A F T E R D I N N E R C O C K T A I L S

<b>Nespresso Martini</b> ..... € 9 Ketel One vodka, Kahlua koffielikeur, suikersiroop en een shot Espresso Forte	
<b>Baileys Latte</b> ..... € 9 Een mengeling van klassieke machiato en Baileys	



## D I G E S T I E V E N

### SWEET & FORIFIED

Moscato d'Asti 2017   La Spinetta ..... € 7
Sherry East India Solera   Lustau ..... € 8
Porto 10y   Quinta de Vista Alegre ..... € 8,5
Porto 20y   Quinta de Vista Alegre ..... € 12,5
Porto 20y 'Old White'   Q. de Vista Alegre ..... € 12,5
Madeira 10y Boal   Barbeito ..... € 11

### GRAPPA

Grappa Amarone Barricata   Borgo Antico ..... € 15
Grappa Bottega Morbida   Bottega ..... € 12

### CALVADOS

Boulard 'Grand Solage' ..... € 8,5
------------------------------------

### ARMAGNAC

Château de Tariquet VS ..... € 9,5
------------------------------------

### COGNAC

De Fussigny Borderies ..... € 9,5
Courvoisier VS ..... € 7,5
Rémy Martin VSOP ..... € 8,5

### WHISKEY

Bruichladdich 'The Classic Laddie' ..... € 12
Bruichladdich 'Port Charlotte' ..... € 12,5
Bruichladdich 'Octomore 9.1' ..... € 24,5
Talisker 10y ..... € 9,5
Glenkinchie 12y ..... € 9
Springbank 15y ..... € 12
J&B ..... € 7,5
Johnnie Walker Red Label ..... € 7,5
Jack Daniels Sour Mash ..... € 9,5
Bulleit ..... € 9,5
Bushmills ..... € 7,5

### LIKEUREN

Amaretto di Saronno ..... € 7
Limoncello ..... € 7
Baileys ..... € 7
Sambuca ..... € 7
Grand Marnier Cordon Rouge ..... € 7
Kahlua ..... € 7