



APERITIEF

GIN VAN DE WEEK € 12
Inclusief Fever Tree Tonic

COUPE CONTRATTO EXTRA BRUT 2011 Piemonte Italië, Pinot Noir & Chardonnay	€ 11	CONTRATTO SPRITZ Contratto Extra Brut, Contratto Aperitif	€ 9,5
NEGRONI Campari, Gin, Martini Rosso	€ 9	HORSE'S NECK Bourbon, Angostura, Canada Dry	€ 10
HOMEMADE ICE-TEA Vruchtenthee, kaneel, agrum	€ 7	BOBBY'S GIN Nederland, kruidig, citrus en koriander	€ 9
HENDRICK'S GIN Schotland, zacht, infusies van komkommer	€ 10	BULLDOG GIN Verenigd Koninkrijk, zacht en bloemig	€ 9
GIN SEA Spanje, licht zoet en floraal, munt	€ 8	GENEROUS GIN Frankrijk, zacht, citrustoetsen	€ 8
BOTANIC KISS GIN Spanje, zoet, framboos, aardbei	€ 9	LEFT HOOK GIN België, kruidig, smeuiig	€ 14
FEVER TREE TONIC Indian, Elderflower, Mediteraan, Aromatic	€ 3,5	MARULA GIN België, oranjebloesem, koriander, lavendel	€ 13

FINGERFOOD

ASSORTIMENT FINGERFOOD € 12/pp

MEAT BALLS Bitterballen La Trappe	€ 10	BRUSCHETTE Tomaat & basilicum	€ 8
SPINATA ROMANA Salami uit Lazio	€ 9	BRUSCHETTE Gemarineerde zalm	€ 13
OULD BRUGGE Mosterd, zilveruitjes	€ 9	KIBBELING Gepaneerde kabeljauw, verse tartaar	€ 12
THE BUTCHER'S HAM Prosciutto 12 maanden gerijpt	€ 10	MOZZARELLA STICKS Uit de oven met spek	€ 10
OESTERS PER STUK Creusen op ijs	€ 3	NEMS Pulled pork, chili, pistache	€ 11



..... MENU BOECHERIE

3-GANGENMENU à € 39/pp : voor-hoofd-dessert

4-GANGENMENU à € 46/pp : voor-soep-hoofd-dessert

PULLED PORK, koolsla, barbecuesaus

of

SIMMENTHAL, handgesneden tartaar, gepekeld jonge groentjes, crème van gerookte raap

of

RODE MUL, frisse paëlla, chorizo mayonaise

of

GANZENLEVER, terrine, pompoen, veldkers, popcorn van crispy pork, abrikozentoast (suppl. € 7)

of

SOEP VAN HET MOMENT



SKREI, op vel gebakken, crème van bloemkool, gegrilde suikersla, mousseline van langoustines

of

KALFSMUIS, groene kruidenkorst, boerenkool, schorseneren, jus van steeltjespeper

of

ENTRECÔTE Uruguay Grainfed, saus, sla en frietjes (suppl. € 7,50)



BRETONS, aardbeienrabarber, witte chocolade, bloedappelsien

of

DAME BLANCHE

of

3 KAZEN met garnituur



VOORGERECHTEN

CARPACCIO ROUNDS, klassiek met parmezaan, rucola en olijfolie uit de Priorat	€ 16
PULLED PORK, traag gegaard op de Chuck Wagon, koolsla, American BBQ sauce	€ 16
SIMMENTHAL, handgesneden tartaar, gepekelde groentjes	€ 17
GARNAALKROKETJES, artisanaal bereid	€ 18
CREUSEN OP IJS, 6 stuks	€ 18
RODE MUL, frisse paëlla, bergamot, chorizo mayonaise	€ 18
SOEP VAN HET MOMENT	€ 8

BURGERS

BEEF BURGER, 180gram gerijpt kwaliteitsrundsvlees, mosterdketchup, frietjes	€ 15
CHICKEN BURGER, gegrilde kipfilet, caeserdressing, ijsbergsla, frietjes	€ 17
MEXICAN HOT DOG, 150gram Duroc varken, zure room, guacamole, cheddar, frietjes	€ 18

SALADS

CAESER SALAD, Romeinse sla, gegrilde kip, Parmezaan	€ 18
CRISPY PRAWNS, krokant gebakken Nobashi garnalen, kokosmayo, sweet chili	€ 21
QUINOA, gerookte zalm, avocado, granaatappel, komkommer en appelsien	€ 18
SALADE BRIE, gesmolten op roggebrood, veldsla, honing, walnoot	€ 17
SALADE GEITENKAAS, gepekelde groenten, bloedappelsien, rode mosterdsalade	€ 18



..... VEGGIE.....

FALAFEL, auberginekaviaar, gesmoorde paprika	€ 19
RISOTTO, paddenstoelen, rucola en Parmezaanse kaas	€ 21

..... CLASSICS.....

KALFSMUIS, groene kruidenkorst, boerenkool, schorseneren	€ 28
VOL AU VENT, ragout van kip, krokant gebakken zwezeriken, groene sla	€ 26
ANTWAARPS STOOFLVEES, witlofsla, verse frieten	€ 18
STEAK TARTAAR, gemengde sla, verse frieten	€ 22

..... FISH & MORE

SKREI, op vel gebakken, crème van bloemkool, mousseline van langoustines	€ 28
ROGGEVLEUGEL, 'Singapore', paksoi, sesam, soja, gefermenteerde look	€ 29

..... MEAT SELECTION

ONGLET, gegrilde kraaibiefstuk, béarnaise met pickles, little yam, gekonfijte aardappelen	€ 28
SPARE RIBS, gemarineerd, frieten en gemengde sla	€ 20
STEAK*, Belgisch Wit-Blauw	€ 20
FILET PUR*, Nieuw-Zeeland	€ 34
ENTRECÔTE*, Uruguay, graangevoederd, 3 weken gerijpt, laag vetgehalte	€ 31
ZESRIB*, Normandi, graangevoederd, 5 weken gerijpt	€ 38
CÔTE À L'OS*, Simmentaler, Duitsland, grasgevoederd, 5 weken gerijpt	€ 80 / 2p

* inclusief : SIDES frieten | alumetten | kroketten | rozemarijnaardappelen
SAUZEN peper | archiduc | béarnaise | blackwell
VEGGIE gemengde sla | witlofsla | coleslaw | tomatensla met quinoa



NAGERECHTEN

DAME BLANCHE	€ 10
CRÈME BRULÉE	€ 9
COLONEL, citroensorbet met Ketel One vodka	€ 10
CAFÉ GLACÉE	€ 10
MOELLEUX, donkere chocolade, platte kaas, rood fruit	€ 12
TRIO VAN KAZEN, met garnituren	€ 10
BRETONS, aarbeienrabarber, witte chocolade, bloedappelsien	€ 11
SABAYON, van krieckenbier (vanaf 2 personen)	€ 11
BROODPUDDING, uit de Jospers houtskooloven, banaan, walnoot, tofeesaus	€ 12
ESPRESSO MACCHIATO BRASILIANO	€ 7
Bolletje vanille roomijs, overgoten met gekoelde Espresso Forte, gezouten caramel, slagroom en brésilienne nootjes	

AFTER DINNER DRINKS

MOSCATO D'ASTI BRICCO QUAGLIA 2016, La Spinetta	€ 7
PASSITO ORO 2006, La Spinetta	€ 12
SHERRY INDIA SOLERA, Lustau	€ 7
PORTO THE SENIOR TAWNY, Niepoort	€ 8
PORTO 10y, Quinta de Ventozelo	€ 6
PORTO 20y, Quinta de Ventozelo	€ 12
PORTO 20Y 'OLD WHITE', Quinta de Ventozelo	€ 12
MADEIRA 10Y, Barbeito	€ 9
IRISH COFFEE (of ander combinatie)	€ 9