



## 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** ..... € 10  
Vermouth bianco, Fentimans rose lemonade, limoen

**Bulldog Gin** ..... € 12  
Gin van het huis, geserveerd met Fever Tree tonic

**Forest Dry 'All Seasons'** ..... € 14  
Premium gin, geserveerd met Fever Tree tonic

**Campari Tonic** ..... € 10  
Misschien eenvoudig, maar bijzonder lekker en verfrissende combinatie!

**Negroni** ..... € 12  
Campari, Gin, Vermouth Rosso  
Genoemd naar graaf Negroni in 1919 omdat hij zijn Americano liever met gin prefereerde dan met soda.

**Horse's Neck** ..... € 13  
Bulleit Bourbon, Angostura, Canada Dry



## ALCOHOL FREE

**Homemade Ice Tea** ..... € 6  
Koude maceratie van zwarte bessenthe, sinaas, munt

**Matcha Man** ..... € 8  
Vers limoensap, gembersiroop, 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 BY BAR BURBURE | BEST BAR IN BELGIUM

**Moscow Mule** ..... € 14  
Grey Goose Vodka, cordial van vers gembersap, limoensap, ginger beer

**Mai Tai** ..... € 14  
Bacardi Quatro-Ocho-Heritage, amandelpordial, limoensap, Cointreau Dark

**Margarita** ..... € 14  
Patron Silver Tequila, Cointreau, limoencordial

**Singapore Sling** ..... € 14  
Forest Dry Gin, Cherry Heering, Maraschino, cordial van granaatappel, angostura



## FINGERFOOD

PERFECT VOOR BIJ HET APERITIEF

**Antipasti**..... € 18  
Butcher's ham, copa van brasvarken, grissini


**Meat Balls**..... € 10  
Bourgondische bitterballen, mosterd

**Kibbeling** ..... € 10  
Gepaneerde kabeljauw, huisgemaakte tartaar

**Bruschette al pomodoro**  ..... € 8  
Homemade foccaccia met pulp van tomaat

**Sticky Duroc Ribs** ..... € 12  
Op houtskool gegrilde varkensribben, gekarameliseerd met Hoisin, afgetopt met crumble van pinda en five spices

**Crispy Prawns** 4 stuks ..... € 14  
Gegrilde tijgergarnalen, limoenmayonaise, gepofte curryrijst

**Mezze**  ..... € 14  
Huisgemaakt pitabrood, rauwkost, baba ganouch, hummus, tzatziki, feta

## 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

**Kaaskroketter** .....€ 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

#### **Scampi look**

Gebakken tijgergarnalen | kruidenboter | tomaat  
Of

#### **Ganzenlever**

Granny Smith | roggebrood | gegrilde noten (suppl. € 7)

### HOOFDGERECHTEN

#### **Gamba's à la plancha**

4 gamba's gegrild op de Jospier houtskooloven | aardappel in de schil | frisse salade  
Of

#### **Rundsbrochette deluxe**

Stroganoff | pommes pont neuf  
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

<b>Carpaccio runds</b> ..... € 16 Klassiek met Parmezaan, rucola, olijfolie uit de Priorat	<b>Garnaalkroketjes</b> ..... € 16,5 Artisanale kroketjes met Oostendse grijze garnaal
<b>Scampi look</b> ..... € 16 Gebakken tijgergarnalen, kruidenboter, look, tomaat	<b>Pulled Pork</b> ..... € 16 Geplukt varkensvlees uit de Chuck Wagon, koolsla, American BBQ saus
<b>Scampi diabolique</b> ..... € 16 Gebakken tijgergarnalen, chili, rode ui, look	<b>Soep van het moment</b> ..... € 7 Volgens marktaanbod
<b>Ganzenlever</b> ..... € 22 Granny Smith, roggebrood, gegrilde noten	



## SALADES

<b>Caeser Salad</b> ..... € 18 Romeinse sla, gegrilde kip, parmezaan	<b>Sla geitenkaas</b>  ..... € 18 Notensla, knolselder, appel, warme geitenkaas
<b>Quinoa</b> ..... € 21 Tijgerganalen, gerookte zalm, suikersla, avocado, groene appel, radijs	<b>Tonijn</b> ..... € 21 Niçoise, kort gegrilde tonijn



## CLASSICS

<b>Antwaarps stoofvlees</b> ..... € 18 Witlofsla, verse frieten	<b>Beefburger</b> ..... € 18 Huisbereide hamburger van 100% rundsvlees, mosterdzaadbroodje, tomaat, sla, mosterdketchup
<b>Steak tartaar</b> ..... € 21 Gemalen steak Belgisch Wit Blauw, gemengde sla, verse frieten	<b>Burger 'Boecherie'</b> ..... € 22 Gerijpte entrecôte, blauwe kaas, truffelmayonaise, rucola Supplement gebakken ganzenlever ..... € 8
<b>Spare ribs</b> ..... € 22 Gemengde sla, frietjes. Best ribs in town!	<b>Schartong</b> ..... € 25 Gebakken op de graat, kropsla, tartaar, verse frietjes
<b>Vol au vent</b> ..... € 18 Ragout van kip, gehaktballetjes, Parijse champignons Supplement gebakken zwezerikken ..... € 8	



## 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

- Josper Fish Dish** ..... € 24  
Vers aangevoerde vis, kruidenboter, gekonfijte aardappelen, gegrilde groenten
- Gamba's à la plancha** ..... € 29  
5 gegrilde gamba's, frisse sla, aardappel in de schil

### MEAT INCLUSIEF VEGGIE EN SIDE DISH

- Steak Aberdeen Angus** ..... € 20  
Zuid-Amerika | grasgevoerd
- Filet Pur Aberdeen Angus** ..... € 32  
Zuid-Amerika | grasgevoerd  
Suppl. rossini ..... € 8
- Rundsbrochette deluxe** ..... € 24  
Spies van Prime meat | stroganoff | pommes pont neuf

**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 | grasgevoerd | 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 | graangevoerd | 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 | graangevoerd | 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 vleeskwiteit. 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 | pommes pont neuf

**Suppl. saus** ..... € 3  
Groene peper | béarnaise | choron | stroganoff



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

<b>Dame Blanche</b> ..... € 10 Vanille-ijs, warme chocoladesaus	<b>Frozen Strawberry Delight</b> ..... € 12 Yoghurt-ijs, aardbeien, verse munt
<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 Glacée</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



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

### SWEET & FORIFIED

Moscato d'Asti 2017   La Spinetta ..... € 7
Passito Oro 2006   La Spinetta ..... € 12
Sherry East India Solera   Lustau ..... € 7
Sherry Palo Cortado VORS 30y   Lustau ..... € 14
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
Porto 30y   Graham's ..... € 17,5
Madeira 10y Boal   Barbeito ..... € 11
Madeira 15y Verdelho   Henriques & Henriques € 14

### GRAPPA

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

### CALVADOS

Boulard 'Grand Solage' ..... € 8,5
Christian Drouin VSOP ..... € 11

### ARMAGNAC

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

### COGNAC

De Fussigny Borderies ..... € 9,5
Courvoisier VS ..... € 7,5
Hennessy Fine de Cognac ..... € 8,5
Rémy Martin VSOP ..... € 8,5
Rémy Martin XO (3cl) ..... € 17,5

### WHISKEY

Bruichladdich 'The Classic Laddie' ..... € 12
Bruichladdich 'Port Charlotte' ..... € 12,5
Bruichladdich 'Octomore 9.1' ..... € 24,5
Talisker 10y ..... € 9,5
Glenkinchie 12y ..... € 9
Spingbank 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

### EAU DE VIE

Poire Williams ..... € 7,5
----------------------------