

Aperitief

Cava Loxarel vintage

PENEDES, SPANJE

€7,5

Huisaperitief

CACAOJUS | GINGER ALE | RUM

€12,5

Huisaperitief (MOCKTAIL)

CACAOJUS | GINGER ALE | ALCOHOLVRIJE RUM

€12,5

Mocktave (MOCKTAIL)

PASSIEVRUCHT | KORIANDER | GINGERBEER

€12,5

Juliette's Negroni

CACAO INFUSED | SINAASAPPEL

€12,5

Bites

Bitterballen (6 STUKS)

VARKENSRILLETTE | MOSTERD EN MELKCHOCOLADE

GANACHE

€12

Goujonettes

GEPAANEERDE WIJTING | VERSE TARTAARSAUS

€12

Tempura

SEIZOENSGROENTEN | SUKIYAKI DIP

€10

Bruschetta

TOMAAAT | BURRATA | BASILICUM

€10

Olijven

SPAANSE "GORDAL" OLIJVEN

€8

Zuurdesem brood

CACAONIBS- EN ZEEZOUT BOTER | GROENE OLIJF TAPENADE

€7

Only lunch (11U30 TOT 14U30)

Soep van de week met brood

HUISGEMAAKTE SOEP | ZUURDESEMBROOD

€8

Pasta van de week

WEKELIJKS WISSELENDE SALADE

€22

Voorgerechten

Steak tartaar

GEPEKELDE GROENTJES | EIGEELCRÈME | BOEKWIJT

€18

Vitello tonnato

KALFSVLEES | VERSE TONIJN | RUCOLA | APPELKAPPER

€22

Gnocchi

SALIE | PECORINO | LARDO DI COLONNATA

€18

Asperges op Vlaamse wijze

EI | BOTER | PETERSELIE

€20



Huisgemaakte kaaskroketten (2stuks)

GEFRITUURDE PETERSELIE | GEBRANDE CITROEN

€20



Huisgemaakte garnaalkroketten (2stuks)

GEFRITUURDE PETERSELIE | GEBRANDE CITROEN

€22

Gerijpte entrecote

GRISSINI | TOMATENTAPPENADE | EIGEELCRÈME

€18

Salades

Groene salade "stracciatella"

LENTE GROENTJES | BURRATA | BALSAMICO

€20



Caesarsalade

KIP | ANSJOVIS | PARMEZAAN

€22

Salade geitenkaas

GEROOSTERDE HAZELNOOT | VINAIGRETTE VAN MELKCHOCOLADE & MOSTERD

€22



Pasta's

Pasta bolognaise

TOMATENSAUS | GEHAKT | PARMEZAAN

€18

Ravioli

VARKENSWANG | BLEU D'AUVERGNE

€22

Rigatoni met ragu

CAVOLO NERO | VENKELWORST | TOMATENSAUS | PARMEZAAN

€24

Kids

Kip

HUISGEMAAKTE APPELMOES | FRIETJES

€12

Pasta bolognaise

TOMATENSAUS | GEHAKT | PARMEZAAN

€12

Vol-au-vent

KIP | FRIETJES

€12

Huisgemaakte fishsticks

FRIETJES | VERSE TARTAARSAUS

€12

Om een efficiënte service te waarborgen, verzoeken wij u vriendelijk om niet meer dan drie verschillende gerechten per gang te bestellen.

Vleesgerechten

Steak tartaar

GEPEKELDE GROENTJES | EIGEELCRÈME | BOEKWIJT |
SALADE | FRIETJES

€24

Octave burger

BLACK ANGUS | PANCETTA | OUDBRUGGE |
TOMATENKONFIJT | SLA | MOSTERDDRESSING | FRIETJES

€24

Traag gegaarde lamsschouder

WORTEL STRUCTUREN | GEFRITUURDE POLENTA

€28

Vol-au-vent

KIP | MOUSSELINE | SALADE | FRIETJES

€26

Stoofvlees

VARKENSWANG | LOLA BIER | SATONGO CHOCOLADE |
SALADE | FRIETJES

€26

Bavette van de barbecue

GEBAKKEN SUCRINESLA | BORDELAISESAUS | FRIETJES

€32

Côte à l'os van de barbecue (PER 2 PERSONEN)

DRY AGED | BORDELAISE SAUS | SALADE | FRIETJES

€38 pp

MINIMUM 30 MINUTEN BEREIDINGSTIJD

Visgerechten

Huisgemaakte garnaalkroketten (2 STUKS)

GEFRITUURDE PETERSELIE | GEBRANDE CITROEN | FRIETJES |
SALADE | SUPPLEMENT EXTRA GARNAALKROKET €7

€28

Zeebaars

VENKEL | ROUILLE | SAFRAANSAUS

€28

Papillot van griet

LENTE GROENTEN | AARDAPPEL PUREE | BEURRE BLANC

€29

Vegetarische gerechten

Asperges op Vlaamse wijze

EI | BOTER | PETERSELIE | AARDAPPEL

€26

Risotto

GROENE ASPERGE | PARMEZAAN CÈME | WATERKERS

€26

Dessert

Petit chocolatier

CACAO VRUCHT GEVULD RUBY CHOCOLADE & MADAGASCAR
CREMEUX | RODE VRUCHTEN
€16

Dame blanche

HUISBEREID VANILLE-IJS | DONKERE BEAN TO BAR
CHOCOLADE | SLAGROOM
€12

Moelleux au chocolat

HUISBEREID BEURRE NOISETTE IJS | MADAGASCAR
CHOCOLADE | CRUMBLE
€14

Aardbei & panna cotta dessert

AARDBEI SHERBET | WITTE CHOCOLADE
€14

Wafel Octave

BRUSSELE WAFEL | BLOEMSUIKER | CHOCOLADESAUS |
SEIZOENSFRUIT
€12

Verwen plankje

WARME DRANK NAAR KEUZE | ASSORTIMENT ZOETIGHEDEN
| HUISGEMAAKTE ADVOCAAT
€12

Homemade after dinner

Limoncello

HOMEMADE
€7,5

Espresso martini

CACAO LIKEUR | CACAO INFUSED
€12,5

Whisky

<i>Monkey Shoulder</i>	€9,00
<i>Bruichladdich Scottish Barley</i>	€11,00
<i>Bruichladdich Port Charlotte</i>	€12,00
<i>Glenfiddich 12y</i>	€12,00
<i>Glenfiddich 18y</i>	€18,00

liqueurs

<i>Cointreau</i>	€8,50
<i>Cointreau Noir</i>	€9,00
<i>Licor 43</i>	€7,00
<i>Gozio Amaretto</i>	€7,00
<i>Limoncello (homemade)</i>	€7,50
<i>Kiss My Nuts</i>	€10,00
<i>Kiss My Rhubarb</i>	€10,00
<i>Kiss My Blackberries</i>	€10,00

Cognac

<i>Remy Martin 1738</i>	€10,00
-------------------------	--------

Rum

<i>Sailor Jerry</i>	€7,00
<i>Belroy's</i>	€9,00
<i>Mount Gay Eclipse</i>	€7,00
<i>Mount Gay Black Barrel</i>	€10,00



octave

BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

Menu van de chef

Vitello tonnato

KALFSVLEES | VERSE TONIJN | RUCOLA | APPELKAPPER



(* Asperges op Vlaamse wijze

EI | BOTER | PETERSELIE



Papillot van griet

LENTE GROENTEN | AARDAPPEL PUREE | BEURRE BLANC



Aardbei & panna cotta dessert

AARDBEI SHERBET | WITTE CHOCOLADE

3 GANGEN: €52

(*)4 GANGEN: €62

