



Octave Callebaut kwam uit een familie van bierbrouwers. Als enige van de familie wist hij niet goed wat hij met zijn leven moest. Bierbrouwen was niet echt zijn ding. Uiteindelijk wees zijn vader hem de achtste productielijn van het familiebedrijf toe. "Kijk maar wat je daar gaat doen." Achter in de fabriek begon hij in stilte te experimenteren met cacaobonen, suiker en melk.

Het is 1911 als de geur van zijn eerste chocolade die van bier in het familiebedrijf doorbreekt. De medewerkers van de fabriek komen nieuwsgierig kijken. "Wat is dat bruine stroperige goedje?" vraagt er één. Als eerste mag hij de chocolade rechtstreeks uit de conche proeven. Andere collega's volgen. Allemaal worden ze betoverd door de fluweelzacht zoete smaak. Het nieuws van de geboorte van de overheerlijke chocolade verspreidt zich als een lopend vuurtje. "Heb jij die chocolade al geproefd?"

Octave gaat op zoek naar nieuwe smaken, technieken, en producten. Zijn vrouw Juliette stimuleert hem. De smaken blijven iedereen betoveren. De 8^e lijn wordt wereld-beroemd en groeit uit tot het wereld imperium dat het vandaag de dag is. De bierbrouwerij is inmiddels ter ziele. In Wieze staat nu de grootste chocoladefabriek ter wereld.

Octave was een Belgische pionier van smaken. In restaurant Octave staat smaak ook voorop. Wij serveren u de Belgische keuken met een hedendaagse twist. Uiteraard onder liefdevol en toezienend oog van Octave en zijn vrouw Juliette. Zij kijken vanaf de muur toe...



www.octaveantwerp.be



Bites

Bruschetta <i>Tomaat / gerookte burrata</i>	€ 6
Wulken <i>Hazelnoot/dennentop-azijn</i>	€ 7
Camembert BBQ <i>Cacaobrood</i>	€ 8
Bitterballen varkensrilette <i>Mosterd-ganache</i>	€ 8
Tempura groenten	€ 8
Kippenvleugels <i>BBQ sauce</i>	€ 8
Goujonettes van wijting <i>Verse tartare</i>	€ 10
Dim-sums (6st.) <i>'sweet& sour' van witte perzik</i>	€ 12

Lunchgerechten

Soep met brood	€ 6
Club sandwich <i>gegrilde kip/bacon/toast</i>	€ 12
Toast champignon <i>geroosterde sjalot/kruidenboter</i>	€ 14
Seasonal Salad <i>Seizoensgroenten</i>	€ 16
Rundsburger <i>brioche/camembert</i>	€ 16
Linguini ragout bolognese <i>Volgens "old school" recept</i>	€ 20
Lunchmenu van de dag <i>Voorgerecht/hoofdgerecht</i>	€ 26
Lunchmenu van de dag <i>Voorgerecht/hoofdgerecht/dessert</i>	€ 33

Beschikbaar tussen 12u – 17u

Voorgerechten

Buratta/tomaten <i>basilicum/zwarte olijf</i>	€ 12
Ravioli <i>Burrata/salieboter</i>	€ 14
Bouchotmosselen <i>bootjesbier</i>	€ 14
Kaaskroketten	€ 14
Garnaalkroketten	€ 16
Caesar salad <i>Hoevekip / ansjovis / parmesan</i>	€ 16
Rundstartaar <i>Crème eierdooier/tuinkruiden</i>	€ 16
Gerookte eend <i>knolselder/chioggia-biet</i>	€ 16

Hoofdgerechten

Paddenstoel-risotto <i>spinazie/oud-brugge kaas</i>	€ 20
Lasagne <i>Halloumi/tomaat/zoete aardappel</i>	€ 20
Vol au vent Poulet Noir <i>Krokante kalfszwezerik (+ 4€)</i>	€ 20
Kalfsstoofvlees <i>Lola bier/graanmosterd</i>	€ 24
Pladijs op de graat gebakken <i>citroenthijm/BBQ prei</i>	€ 25
Ribstuk Duroc-varken <i>wortel/beukenzwam/pomme-pont-neuf</i>	€ 25
Kabeljauw 'à l'Ostendaise' <i>mossel/beurre blanc/garnaal</i>	€ 26
Onglet BBQ <i>Jus geroosterde sjalot/frieten</i>	€ 26

Desserts

Karamel ijs <i>Karamel roomijs/gezouten karamel crunch/Karamel chocolade/gezouten karamelsaus</i>	€ 8
Dame Blanche/ Noir <i>Vanille roomijs (ook vegan beschikbaar) of chocolade roomijs /warme chocoladesaus/donkere chocolade/ cacao nibs</i>	€ 8
Vacherin <i>Amandelmelk roomijs/verse frambozen/ frambozen coulis/ meringue/frambozen crunch/ruby chocolade</i>	€ 8
Seasonal ijsconcept: banana <i>Bananen roomijs/gekarameliseerde verse bananen/ donkere chocolade warme chocoladesaus</i>	€ 8
Le Petit Chocolatier <i>Chocolade-structuren/verse frambozen/chocolade-ijs</i>	€ 11
Tarte Citron <i>Zanddeegtaartje/citroencrème/citrus crumble/vanilleroomijs</i>	€ 11
Chocoladetaartje Karamel <i>Zanddeegtaartje/karamelmousse/karamel roomijs/Yuzu krokant/fleur de sel</i>	€ 11
Seasonal taartje: Framboos <i>Zanddeegtaartje/frambozen crème/yoghurt crème/yoghurt crumble/verse frambozen/vanille roomijs</i>	€ 11

Warme dranken

Espresso	€ 3.70
Lungo	€ 3.70
Cappuccino	€ 3.80
Latte	€ 3.80
Warme chocolademelk (melk/donkere/karamel)	€ 3.50
Thee (groene/zwarte/kamille/munt)	€ 4
Sterke koffie (Irish/Italian/French)	€ 9
<i>LEKKER BIJ DE KOFFIE...</i>	
Gebak van de dag	€ 4.50
Pannekoek <i>warme chocoladesaus/griessuiker/cassonade + bol ijs naar keuze (+1,80€)</i>	€ 5
Wafelfrietjes <i>+slagroom (+0,90€) + bol ijs naar keuze (+1,80€)</i>	€ 5

Bieren & Frisdrank

Cocktails

BIEREN

Stella artois	€ 3
Bolleke	€ 3.5
Vedett	€ 4
Vedett IPA	€ 4
Duvel	€ 4
Duvel Tripel Hop	€ 4
Triple d'Anvers	€ 4
Seef bier	€ 4
Bootjes bier	€ 4
Experimental Seefbier <i>Houtgerijpt</i>	€ 5.50
Lola	€ 4
Liefmans goudenband <i>(750ml)</i>	€18
Liefmans Cuvée brut <i>(750ml)</i>	€18
Brochus <i>Porter(750ml)</i>	€ 20
Brochus <i>Halycon Pale Ale (750ml))</i>	€ 20

FRISDRANKEN

Chaudfonaine plat <i>(200ml)</i>	€ 2.5
Chaudfontaine bruis <i>(200ml)</i>	€ 2.5
Chaudfontaine plat <i>(500ml)</i>	€ 4.5
Chaudfontaine bruis <i>(500ml)</i>	€ 4.5
Coca cola	€ 2.5
Coca cola zero	€ 2.5
Sprite	€ 2.5
Fanta	€ 2.5
Fuze tea	€ 2.5
Fevertree naturally light	€ 3
Homemade lemonade	€ 5

Julliet's Negroni

Cacao/citrus

€ 12.50

The Spy's cooler

Belroy's vesper martini/tonic

€ 12.50

The president's cup

Belroy's El Presidente/tonic

€ 12.50

Dark & Stormy

Belroy's rum/gingerbeer/limoen

€ 12.50

Mocktave (alcoholvrij)

Passievrucht/koriander/gember

€ 12.50

Spirits

GIN 50 ML (TONIC +3€)		WHISKEY	
Hendrick's	€ 9	Monkey shoulder	€ 7
Strange Donkey	€ 12		
Belroy's	€ 9		
WODKA 50 ML		Bruichladdich	€ 11
		<i>Scottish Barley</i>	
Belroy's	€ 7	Bruichladdich	€ 12
RUM 50 ML		<i>Port Charlotte</i>	
Sailor Jerry	€ 6	Glenfiddich 12y	€ 12
Mount Gay Eclipse	€ 7	Glenfiddich 18y	€ 18
Mount Gay black barrel	€ 10	VERMOUTH 100 ML	
		Forest Dry	€ 6
		Forest White	€ 6
Belroy's	€ 7	Forest Red	€ 6
AFTER DINNER 50 ML		COGNAC 50 ML	
Cointreau	€ 7	Remy Martin 1738	€ 12
Cointreau Noir	€ 9		
Licor 43	€ 7		
Amaretto	€ 7		
Limoncello	€ 7		