

## Bites (sharing)

- ✓ **Bruschetta met gerookte burrata ..... € 10**  
 Bruschetta with smoked burrata  
 Bruschetta à la burrata fumée
- Pulpo (inktvis) met ndujo dressing ..... € 12**  
 Baby octopus with ndujo dressing  
 Poulpe avec vinaigrette ndujo
- ✓ **Tempura seizoensgroenten met sukiyaki dip ..... € 12**  
 Tempura seasonal vegetables with sukiyaki dip  
 Légumes tempura avec sukiyaki trempette
- Goujonettes (gepaneerde wijting) met verse tartaar saus ..... € 12**  
 Goujonettes (breaded whiting) with fresh tartare sauce  
 Goujonettes panées de merlan avec sauce tartare fraîche
- Maatjes met boontjes, rode ui en Granny Smith appel ..... € 12**  
 Herring with beans, red onion and Granny Smith apple  
 Hareng aux haricots, oignon rouge et pomme Granny Smith
- “Bitterballen” varkensrillettes met mosterd-ganache-melkchocolade (6 stuks) (\*) .€ 12**  
 “Croquettes” pork rillettes with mustard-ganache-milk chocolate (6 pcs) (\*)  
 Rillettes de porc «Croquettes» à la moutarde-ganache-chocolat au lait (6 pcs) (\*)  
 (\*) *Special mention by Gault & Millau*

## Starters *(Supplement main course + € 7)*

- ✓ **Artisjok met mosterdvinaigrette..... € 14**  
 Artichoke with mustard vinaigrette  
 Artichaut vinaigrette à la moutarde
- ✓ **Salade geitenkaas met geroosterde bietjes en granaatappel-vinaigrette..... € 18**  
 Goat cheese salad with roasted beets and pomegranate vinaigrette  
 Salade de fromage de chèvre aux betteraves rôties et vinaigrette à la grenade
- Burrata met oude tomatenrassen, basilicumolie, tomatensorbet, olijven crumble .. € 20**  
 Burrata with old tomato varieties, basil oil, tomato sorbet, olive crumble  
 Burrata aux anciennes variétés de tomates, huile de basilic, sorbet tomate, crumble d'olives
- ✓ **Huisgemaakte kaaskroketten (2 stuks) ..... € 20**  
 Homemade cheese croquettes (2 pcs)  
 Croquettes de fromage maison (2 pièces)
- Huisgemaakte garnaalkroketten (2 stuks) ..... € 22**  
 Homemade shrimp croquettes (2 pcs)  
 Croquettes de crevettes maison (2 pièces)

Risotto met artisjokken en girollen (paddenstoelen) .....€ 22

Risotto with artichokes and girolles (mushrooms)

Risotto aux artichauts et girolles (champignons)

Cesar salad met zwartpootkip, ansjovis en parmesan .....€ 22

Cesar salad with black leg chicken, anchovy and parmesan

Salade César au poulet fermier, anchois et parmesan

Babykreeft met kruidenboter en oesterbrioche .....€ 28

Baby lobster with herb butter and brioche

Bébé homard au beurre d'herbes et brioche

## **Main courses**

✓ Huisgemaakte tomaten-tagliatella met gegrilde zuidoerse groeten.....€ 24

Homemade watercress tagliatella, asparagus and spring mushrooms

Tagliatelles de tomates aux légumes du sud grillés

Vol-au-vent met zwartpootkip, mousselinesaus en handgesneden frietjes .....€ 24

Vol-au-vent with black leg chicken, mousseline sauce and hand cut chips

Vol-au-vent avec poulet à pattes noires, sauce mousseline et frites coupées à la main

*(supplement krokante kalfszwezerik/ crispy veal sweetbread/ ris de veau croustillant + € 8)*

Zeetong meunière met sla en handgesneden frietjes .....(dagprijs)

Sole meunière with lettuce and hand-cut fries

Sole meunière avec laitue et frites coupées à la main

Kabeljauw à la nage met puree.....€ 30

Cod à la nage with puree

Cabillaud à la nage avec purée

Gegrilde Iberico Presa met artisjok-risotto en jus met Mexicaanse chocolade ...€ 28

Grilled Iberico Presa with artichoke risotto and Mexican chocolate gravy

Iberico Presa grillé avec risotto aux artichauts et sauce au chocolat mexicaine

Onglet met gebakken sucrine sla, bordelaise saus en handgesneden frietjes.....€ 32

Onglet with baked sucrine lettuce, bordelaise sauce and hand cut chips

Onglet avec laitue sucrine frite, sauce bordelaise et frites coupées à la main

Côte à l'os (Maas/Rein) bearnaise saus en seizoensgroenten .....€ 80 voor 2 pers.

Côte à l'os (Meuse/Rein) sauce béarnaise et légumes de saison

Côte à l'os (Meuse/Rein) sauce béarnaise et légumes de saison

*Extra portion chips/mashed potatoes + € 4*

## **Desserts**

Dame blanche/noir met huisbereid vanille- of chocolade-roomijs, warme chocoladesaus, donkere bean to bar chocolade en cacao nibs.....€ 12

Dame Blanche/noir with homemade vanilla ice cream or chocolate ice cream,

hot chocolate sauce, dark bean to chocolate and cocoa nibs

Dame Blanche/noir avec glace maison vanille ou chocolat, sauce au chocolat chaud, chocolat noir et fèves de cacao

Tarte citron (zanddeegtaartje) met citroencrème, citruscrumble en huisbereid vanille-roomijs ..... € 14

Tarte citron (shortbread) with lemon creme, citrus crumble and homemade vanilla ice cream  
Tarte citron (tartelette sablée) avec crème au citron, crumble aux agrumes et glace vanille maison

Le Petit Chocolatier: chocolade structuren met verse framboos en huisbereid chocolade-roomijs ..... € 16

Le Petit Chocolatier: chocolate structures with fresh raspberry and homemade chocolate ice cream  
Le Petit Chocolatier : structures en chocolat avec framboise fraîche et glace au chocolat maison

Explosie van zuidere vijgen, walnoot en amandelgebakje ..... € 16

Explosion of southern figs, walnut and almond pastry  
Explosion de figues du sud, noix, pâtisserie aux amandes

Compositie van kersen, pistachecrème en krokant koekje ..... € 16

Composition of cherries, pistachio cream and crispy biscuit  
Composition de cerises, crème de pistache et biscuit croustillant

**1 tafel = 1 rekening**

**1 table = 1 bill**

**1 table = 1 facture**

**Beperkte keuze vanaf 6 personen**

**Limited choice from 6 persons**

**Choix limité à partir de 6 personnes**

### **Kids menu (< 12 y)**

Gepaneerde vis met handgesneden frietjes ..... € 12

Breaded fish with hand cut chips

Bâtonnets de poisson maison avec frites coupées à la main

Pasta bolognaise ..... €

**12**

Pasta bolognaise

Pâtes bolognaise

Kip en verse appelmoes met handgesneden frietjes ..... € 12

Chicken with fresh applesauce and hand cut chips

Poulet avec compote de pommes fraîche avec frites coupées à la main

Vol-au-vent met handgesneden frietjes ..... € 12

Vol-au-vent with hand cut chips

Vol-au-vent avec frites coupées à la main

Kinder-ijsje (2 bollen)

..... € 6

Children's ice cream (2 scoops)

Glace pour enfants (2 boules)



octave  
BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

## *Menu du mois* *Septembre 2022*

### *Menu du déjeuner: entrée & plat principal*

Burrata aux anciennes variétés de tomates, huile de basilic, sorbet tomate, crumble d'olives

-

Sébaste frit, haricots verts, pommes de terre nature et sauce aux crustacés

€ 35,00

### *Entrée, plat principal & dessert*

½ Bébé homard au beurre d'herbes et brioche

-

Iberico Presa grillé avec risotto aux artichauts et sauce au chocolat mexicaine

-

Explosion de figues du sud, noix et pâtisserie aux amandes

€ 45,00

### *Entrée, entremets, plat principal & dessert*

½ Bébé homard au beurre d'herbes et brioche

-

Raviolis farcis à la ratatouille, basilic et parmesan fume

-

Iberico Presa grillé avec risotto aux artichauts et sauce au chocolat mexicaine

-

Explosion de figues du sud, noix et pâtisserie aux amandes

€ 55,00

Menu seulement par table - demandez une alternative végétarienne

*Vous avez une allergie?*



*Demandez notre liste d'allergènes.*