



octave

BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

## Aperitief

<b>Loxarel cava vintage</b>	€7,50
PENEDES, SPAIN	
<b>Baba au Rum</b>	€12,50
CACAOJUS   GINGERBEER   RUM	
<b>Baba no rum (MOCKTAIL)</b>	€12,50
CACAOJUS   GINGERBEER   HAVANIETS	
<b>Mocktave (MOCKTAIL)</b>	€12,50
PASSIEVRUCHT   KORIANDER   GINGERBEER	

## Bites to share

<b>✓ Bruschetta</b>	€10,00
TOMATENSALSA	
<b>✓ Tempura</b>	€12,00
SEIZOENSGROENTEN   SUKIYAKI DIP	
<b>Goujonettes (GEPANEERDE WIJTING)</b>	€12,00
VERSE TARTAAR SAUS	
<b>Bitterballen</b>	€12,00
VARKENSRILLETES   MOSTERD-GANACHE-MELKCHOCOLADE (6 STUKS)	
<b>Pastrami</b>	€12,00
PICKLES	
<b>Oesters "Mor"</b>	€12,00
SJALOT   RODE WIJNAZIJN	





octave

BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

## Menu

### ZEEBAARS CEVICHE

TROMPETTE DE LA MORT | ESPELETTE



### (\* RAVIOLI

NOORDZEEKRAB | CAMEMBERT | JUS VAN LANGOUSTINE & MELKCHOCOLADE



### Bavette

BOERENKOOL | JUS VAN SATONGO CHOCOLADE EN MERLOT



### Hazelnoot

BEURRE NOISETTE IJS | VERBENA | SOES

3 GANGEN €52

(\* )4 GANGEN €62

Menu enkel verkrijgbaar per tafel – vraag naar ons vegetarisch alternatief  
Heeft u een allergie? Vraag naar onze allergenenlijst





octave

BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

## Voorgerechten

### Onze klassiekers

#### **Steak tartaar**

€18,00

Gepekelde groentjes | eidooier | boekwijn

#### **♥ Huisgemaakte kaaskroketter (2stuks)**

€20,00

Gefrituurde peterselie | gebrande citroen

#### **Huisgemaakte garnaalkroketter (2stuks)**

€22,00

Gefrituurde peterselie | gebrande citroen

### Onze suggesties

#### **Ravioli**

€18,00

Noordzeekrab | camembert | jus van langoustine & melkchocolade

#### **♥ GNOCCHI**

€18,00

Bospaddestoel | butternut | parmezaan

#### **ZEEBAARS CEVICHE**

€20,00

Trompette de la mort | Espelette

#### **Terrine van ganzenlever**

€22,00

Cacaobrood | ruby chocolade

#### **COQUILLE**

€24,00

Aardpeer | schorseneer | madeira





octave

BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

## Hoofdgerechten

### Onze klassiekers

#### **Vol au vent**

€24,00

ZWARTPOOTKIP | MOUSSELINE | FRIETJES | SUPPLEMENT KALFSZWEZERIK €8

#### **Stoofvlees**

€26,00

VARKENSWANG | LOLA BIER | CACAO | FRIETJES

#### **BBQ Onglet**

€32,00

GEBAKKEN SUCRINE SLA | BORDELAISE SAUS | FRIETJES

### Onze suggesties



#### **Risotto**

€24,00

PADDENSTOELEN | GORGONZOLA | HAZELNOOT

#### **Zwartpootkip**

€28,00

MORILLE | GEGRILDE KNOLSELDER | GEKARAMELISEERD GRONDWITLOOF | TIJM

#### **Zeebaars Mi-cuit**

€28,00

BOERENKOOL | PUREE ROBUCHON

#### **Zeeduivel**

€32,00

OSSENSTAART RISOTTO | WITLOOF

#### **Entrecote uit het baskenland** (PER 2 PERSONEN)

€70,00

TWEE MAANDEN GERIJPT | SJALOTTEN JUS | SLA HART | FRIETJES

30 MINUTEN BEREIDINGSTIJD





octave

BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

## *Pasta's*

**BOLOGNAISE** €18,00

Gehakt | tomatensaus | parmezaan

**PUTTANESCA** €24,00

Ansjovis | Zwarte olijf | tomatensaus | parmezaan

 **Truffel** €24,00

Truffel | parmezaan

## *kindergerechten*

**Kip** €12,00

APPELMOES | FRIETJES

**Vol au vent** €12,00

ZWARTPOOTKIP | FRIETJES

**Linguine** €12,00

BOLOGNAISE

**Goujonettes (gepaneerde wijting)** €12,00

FRIETJES

