



Aperitief

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

Bites to share

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



Dag menu

Voorgerecht



hoofdgerecht



Koffie/thee

€35,00pp

Menu only available per table - Ask for our vegetarian alternative
Do you have an allergy? Ask for our allergen list





octave

BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

Lunchgerechten

Dag soep

SOEP VAN DE DAG | BROOD

€08,00

Huisgemaakte kaaskroketten (2stuks)

GEFRITUURDE PETERSELIE | GEBRANDE CITROEN

€20,00

Huisgemaakte garnaalkroketten (2stuks)

GEFRITUURDE PETERSELIE | GEBRANDE CITROEN

€22,00

Steak tartaar

GEPEKELDE GROENTJES | EIDOOIER | BOEKWIJT | FRIETJES

€22,00

Risotto

SEIZOENSGROENTEN

€24,00

Vol au vent

ZWARTPOOTKIP | MOUSSELINE | FRIETJES

€24,00

Stoofvlees

VARKENSWANG | LOLABIER | FRIETJES

€26,00





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





octave

BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

Salades

- V Geroosterde pompoen** €22,00
NOTEN | VEENBESSEN-VINAIGRETTE | WITLOOF
- Ceasar** €22,00
KIP | ANSJOVIS | PARMEZAAN
- gerookte makreel** €22,00
GORGONZOLA - HONING-MOSTERD DRESSING

