



Aperitief

Loxarel cava vintage

€7,50

PENEDES, SPAIN

Huis aperitief

€12,50

CACAOJUS | GINGERBEER | RUM

Mocktave (ALCOHOL FREE)

€12,50

PASSIEVRUCHT | KORIANDER | GINGERBEER

Bites to share

Bruschetta (3stuks) | TOMATENSALSA

€10,00

Gebakken padron pepers | ANSJOVIS

€10,00

Tempura | SEIZOENSGROENTEN | SUKIYAKI DIP

€12,00

Goujonettes (gepaneerde wijting) | VERSE TARTAAR SAUS

€12,00

"Bitterballen"

€12,00

VARKENSRILLETES | MOSTERD-GANACHE-MELKCHOCOLADE (6 STUKS)

(*) SPECIAL MENTION BY GAULT & MILLAU

Pastrami | pickles

€12,00

Oesters "Mor" | sjalot | rode wijnazijn

€12,00



Voorgerechten

Onze klassiekers

Steak tartaar €18,00
GEPEKELDE GROENTJES | EIDOOIER | BOEKWIJT

✓ **Huisgemaakte kaaskroketten (2stuks)** €20,00
GEFRITUURDE PETERSELIE | GEBRANDE CITROEN

Huisgemaakte garnaalkroketten (2stuks) €22,00
GEFRITUURDE PETERSELIE | GEBRANDE CITROEN

Onze suggesties

✓ **Ravioli** €18,00
POMPOEN | BOERENKOOL | RICOTTA

✓ **GNOCCHI** €18,00
BOSPADDESTOEL | BUTTERNUT | PARMEZAAN

COQUILLE €24,00
AARDPEER | SCHORSENEER | MADEIRA

Gegrilde pulpo €22,00
AARDAPPEL | PADRON PEPERS

ZALM TARTAAR €22,00
KOKKELS | KOMKOMMERJUS | TOMATENJUS



Salades

Onze klassiekers

Salade geitenkaas

€22

GEITENKAAS | VIJGEN | GRANAATAPPEL-VINAIGRETTE

Caesar salade

€22

KIP | ANSJOVIS | PARMEZAAN



Hoofdgerechten

Onze klassiekers

Vol au vent €24,00
ZWARTPOOTKIP | MOUSSELINE | FRIETJES | SUPPLEMENT KALFSZWEZERIK €8

Stoofvlees €26,00
VARKENSWANG | LOLA BIER | FRIETJES

BBQ Onglet €32,00
GEBAKKEN SUCRINE SLA | BORDELAISE SAUS | FRIETJES

Onze suggesties

 **Risotto** €24,00
PADDENSTOELEN | HAZELNOOT

Zeeduivel €32,00
OSSENSTAART RISOTTO | WITLOOF

Op vel gebakken kabeljauw €32,00
MOSSELEN | KOKKELS | BBQ PREI | GEPRAKTE AARDAPPEL | BEURRE BLANC

Hertenbout €32,00
AARDPEER | GEKARAMELISEERDE WITTE CHOCOLADE | SAVOOI

Fazant brabanconne (per 2 personen) €45,00pp.
TRUFFEL | PADDENSTOELEN | SPRUITEN | WITLOOF (MIN 30 MIN.)





Onze klassiekers

Dame blanche

€12,00

HUISBEREID VANILLE IJS | DONKERE BEAN TO BAR CHOCOLADE

Citroendessert

€14,00

HUISBEREID BASILICUMIJS | BASILICUM-CITRUSJUS

Le Petit Chocolatier

€16,00

CHOCOLADE STRUCTUREN | FRAMBOOS | HUISBEREID CHOCOLADEROOMIJS

Onze suggesties

Hazelnoot

€16,00

BEURRE NOISETTE IJS | VERBENA | SOES

Granny smith

€14,00

VENKEL BEREIDINGEN | AMANDEL

JULIETTE KAAS

€14,00

VIJGENBLAD | KLAVER ZURING



octave

BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

Menu

GNOCCI

BOSPADDESTOEL | BUTTERNUT | PARMEZAAN



COQUILLE

AARDPEER | SCHORSENEER / MADEIRA



Hertenbout

AARDPEER | GEKARAMELISEERDE WITTE CHOCOLADE | SAVOOI



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

