



WELKOM BIJ

octave

DRANKEN

Water

Chaufontaine water 20 cl (plat)	€3,70
Chaufontaine water 20 cl (bruisend)	€3,70
Chaufontaine wWater 50 cl (plat)	€6,50
Chaufontaine water 50 cl (bruisend)	€6,50

Frisdranken

Coca-Cola	€3,70
Coca-Cola Zero Sugar	€3,70
Fanta Orange	€3,70
Sprite Lemon Lime	€3,70
Fuze Tea Green Tea	€3,70
Fuze Tea Sparkling Lemon	€3,70
Minute Maid Sinaasappelsap	€3,70
Minute Maid Appelsap	€3,70
Royal Bliss Tonic	€3,70
Fever-Tree Ginger Ale	€3,70
Fever-Tree Ginger Beer	€3,70

Huisbereid

Huisbereide limonade	€5,00
----------------------	-------



BIEREN

Op Tap

Stella Artois (25 cl)	€3,70
Tripel d'Anvers	€4,90



Op Fles

Bolleke De Koninck	€4,20
Duvel	€4,90
Vedett	€4,90
Vedett White	€4,90
Westmalle Trappist Dubbel	€4,90
Westmalle Trappist Tripel	€4,90
Nonkel Pater	€4,90
Lucie	€4,90
Liefmans Kriek Brut (33 cl)	€4,90
Liefmans Kriek Brut special edition (75 cl)	€18,00
Liefmans Goudenband (75 cl)	€18,00

Alcoholvrij / alcoholarm

Stella Artois 0,0%	€3,70
Liefmans Fruitesse 0,0%	€3,70
La Chouffe 0,4%	€4,90
Cornet 0,3%	€4,90

HUISWIJN*

		
Honor cava	€9,00	€40,00
Entre-Deux-Monts (wit)	€9,00	€40,00
Katarzyna (rosé)	€8,00	€38,00
La Carraia (rood)	€8,00	€38,00

* Onze uitgebreide wijnkaart vindt u verderop in deze menukaart

WARME DRANKEN

Espresso	€4,00
Lungo	€4,00
Cappuccino	€4,20
Cappuccino (havermelk)	€4,20
Latte	€4,20
Latte (havermelk)	€4,20
Thee (groen zwart kamille verse munt)	€4,00
Italian coffee	€10,00
Irish coffee	€10,00
French coffee	€10,00
Warme chocolademelk	
- met artisanale Belgische melkchocolade	€4,00
- met artisanale Belgische pure chocolade	€4,00
- met artisanale Belgische karamelchocolade	€4,00

HOMEMADE AFTER DINNER

Limoncello huisbereid	€7,50
Chocolate Sour chocoladelikeur cacao-likeur limoen	€13,50
Espresso Martini vodka koffielikeur	€13,50

BITES

Brugse ham Gentse mosterd pickles	€12,00
Bitterballen (6 stuks) Duvelkroketjes mosterd- en melkchocoladeganache	€12,00
Goujonettes gepaneerde schol verse tartaarsaus	€12,00
BBQ chicken wings	€12,00
Tempura van groenten seizoensgroenten verse tartaarsaus	€12,00

MOCKTAILS (ALCOHOLVRIJ)

Mocktave ginger ale koriander passievrucht	€13,50
Huismocktail “Baba No Rum” Havaniets (alcoholvrije rum) cacaojus ginger beer	€13,50
Virgin Mojito Havaniets (alcoholvrije rum) munt limoen	€13,50
Seasonal mocktail mocktail op het ritme van de seizoenen	€13,50
Balicha groene thee mandarijn kruidenmix	€13,50
MM Antverpia Spritz 0,0% gember citrus sinaas tonic	€13,50

COCKTAILS

Huiscocktail “Baba Au Rum”

rum | cacaojus | ginger ale

€13,50

Juliette’s Negroni

cocoa infused | gin | vodka | vermouth

€13,50

Spritz

huisbereide limoncello of aperol

€13,50

Seasonal cocktail

cocktail op het ritme van de seizoenen

€13,50

Dark & Stormy

rum | ginger ale | limoensap

€13,50

Pornstar Martini

vodka | passievrucht

€13,50

Mojito

rum | munt | limoen

€13,50

Espresso Martini

vodka | koffielikeur

€13,50

Spiked Lemonade

vodka | huisbereide limonade

€13,50

Frozen Red Cheeks

vodka | framboos | violet | limoen

€13,50

SPIRITS

Gin

Hendrick's	€9,00
Strange Donkey	€12,00
MM Antverpia Gin	€12,00

Vodka

Belroy's	€9,00
----------	-------

Whiskey

Bruichladdich Scottish Barley	€11,00
Bruichladdich Port Charlotte	€12,00
Glenfiddich 12y	€12,00
Glenfiddich 18y	€18,00

Cognac

Remy Martin 1738	€10,00
------------------	--------

Rum

Sailor Jerry	€7,00
Mount Gay Eclipse	€7,00
Mount Gay Black Barrel	€10,00
MM Antverpia Rum	€10,00

Vermouth

Forest Dry / White	€7,00
Carpana Antica Red	€9,00
Kiss My Nuts	€10,00
Kiss My Rhubarb	€10,00
Kiss My Blackberries	€10,00

Liqueurs

Cointreau	€8,50
Cointreau Noir	€9,00
Licor 43	€7,00
Gozio Amaretto	€7,00

Porto

Van Zellers Red Tawny Porto	€7,00
Van Zellers White Porto	€7,00

Sherry

Gabriela Manzanilla	€7,00
---------------------	-------



WITTE WIJN



Le Petit Belge

Chardonnay | Colombard | Grenache Blanc
Frankrijk

€7,50 €35,00

Entre-Deux-Monts - Pinot La Douve

Pinot Gris | Pinot Meunier | Pinot Noir
Heuvelland, België

€9,00 €40,00

Oliveda - Clos Primat

Macabeo | Grenache
Oliveda, Spanje

€35,00

Vignobles Fontan - Tattoo Blanc

Sauvignon Blanc | Gros Manseng
Côtes de Gascogne, Frankrijk

€37,00

Ladybird Vineyards - Chenin Blanc 'Sur Lie'

Chenin Blanc
Stellenbosch, Zuid-Afrika

€43,00

Domaine Eric Louis - Menetou Salon

Sauvignon Blanc
Frankrijk

€43,00

Weingut Allendorf Save Water Drink Riesling

Riesling
Rheingau, Oostenrijk

€6,00 €30,00

ALCOHOLVRIJ

BUBBELS



Honor Cava

Xarel-Lo | Macabeo | Parellada
Penedes, Spanje

€9,00 €40,00

M. Hostomme Origine Brut

Chardonnay
Champagne, Frankrijk

€65,00

RODE WIJN



Oliveda - La Bestia Negra

Grenache | Cabernet-Sauvignon
Emporda, Spanje

€8,00 €38,00

La Carraia

Sangiovese
Umbrië, Italië

€8,00 €38,00

Gallina de Piel

Grenache | Mourvèdre
Aragon, Calatayud, Spanje

€38,00

Quinta da Badula

Syrah | Alicante Bouschet | Touriga Nacional
Tejo, Portugal

€42,00

Cantina Sampietrana 86 Vignaioli

Primitivo
Puglia, Italië

€42,00

Denis Lurton - Margaux

Cabernet-Sauvignon | Merlot | Cabernet Franc
Bordeaux, Frankrijk

€50,00

ROSÉ WIJN



Verhulstjes

Caladoc | Syrah | Cabernet Sauvignon
Grenache | Merlot | Cinsault
Provence, France


€7,00 €32,00

Katarzyna - Contemplations


Malbec | Carmenere
Thracian Lowlands, Bulgaria


€8,00 €38,00

VOORGERECHTEN

Steak tartaar eigeelcrème truffelcrème microgroentjes	€20,00
Huisbereide kaaskroketten (2 stuks)  gefrituurde peterselie gebrande citroen	€20,00
Huisbereide garnaalkroketten (2 stuks) gefrituurde peterselie gebrande citroen	€22,00

PASTA

Pasta bolognaise tomatensaus gehakt parmezaan	€18,00
Pasta pesto  pesto burrata parmezaan	€22,00

 Duidt op een vegetarisch gerecht. Gelieve het aantal gerechten per gang, per tafel te beperken tot 3. Zo kunnen we een efficiënte service waarborgen.

SALADES

Ceasar's salad

kip | ansjovis | parmezaan

€22,00

Salade geitenkaas

geroosterde hazelnoot | vinaigrette van melkchocolade en mosterd

€22,00



KIDS (tot en met 12 jaar)

Kip met appelmoes

huisgemaakte appelmoes | frietjes

€12,00

Pasta bolognaise

tomatensaus | gehakt | parmezaan

€12,00

Balletjes in tomatensaus

kalfsvlees | frietjes

€12,00

Kaaskroket

salade | frietjes

€12,00

VEGETARISCHE GERECHTEN

Vegetarisch stoofvlees 	€24,00
wortel bietjes Westmalle origine chocolade witloofsalade frietjes	
Huisbereide kaaskroketten (2 stuks) 	€26,00
gefrituurde peterselie gebrande citroen frietjes supplement extra kaaskroket:	€6,00
BBQ spitskool venkel 	€22,00
tomatenolie crème butternut hazelnootboter appel boschampignons geitenkaas karamel	
Vol-au-veggie 	€26,00
paddestoel mix zilverui wortel mosterddressing met witte chocolade frietjes	



Duidt op een vegetarisch gerecht. Gelieve het aantal gerechten te beperken tot 3 per gang, per tafel. Zo kunnen we een efficiënte service waarborgen.

VLEESGERECHTEN

Steak tartaar eigeelcrème truffelcrème salade frietjes	€24,00
Octave burger Black Angus pancetta Oud Brugge-kaas tomaat sla mosterddressing met witte chocolade frietjes	€24,00
Stoofvlees varkenswang Westmalle origine chocolade witloofsalade frietjes	€26,00
Vol-au-vent kip mousseline salade frietjes	€26,00
Vol-au-vent 'Pur Sang' scharrelkip zwezerik garnaal truffelmousseline	€34,00
Onglet rodewijnjus gecarameliseerde sucrine sjalottencompote slaatje frietjes	€32,00

Gelieve het aantal gerechten te beperken tot 3 per gang, per tafel.
Zo kunnen we een efficiënte service waarborgen.

VISGERECHTEN

Slibtong Meunière hazelnootboter peterselie krokant slaatje frietjes	€26,00
Huisbereide garnaalkroketten (2 stuks) gefrituurde peterselie gebrande citroen frietjes supplement extra garnaalkroket	€28,00 €7,00
Zalmhaas uit de Noordzee seizoensgroenten puree 'Robuchon' Chablisjus Avruga kaviaar	€32,00

SIDE DISHES

Supplement puree	€4,00
Supplement kroketjes	€4,00
Supplement frietjes	€4,00
Warme seizoensgroenten	€5,00
Extra pepersaus	€4,50
Extra champignonsaus	€4,50
Extra béarnaise	€4,50

DESSERTEN

Dame blanche huisgemaakt vanille-ijs pure Belgische chocoladesaus slagroom	€12,00
Verwenplankje warme drank naar keuze assortiment zoetigheden huisgemaakte advocaat	€12,00
Wafel Octave Brusselse wafel bloemsuiker seizoensfruit warme Belgische chocoladesaus	€12,00
Petit chocolatier gevulde cacaovrucht Ruby chocolade en single origin chocolade cremeux Amarena-kers	€16,00
Coupe Dubai huisgemaakt pistache-ijs Belgische chocoladesaus gezouten karamel	€14,50
Warme appeltaart huisgemaakt vanille-ijs	€14,00
Moelleux au chocolat huisgemaakt vanille-ijs rood fruit	€12,00

Gelieve het aantal gerechten te beperken tot 3 per gang, per tafel.
Zo kunnen we een efficiënte service waarborgen.

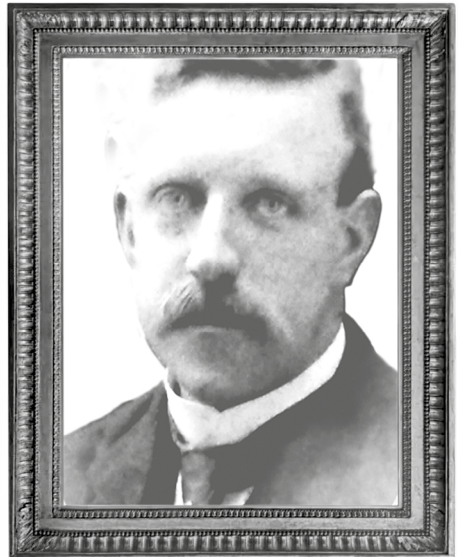
OVER OCTAVE

Restaurant en Food Bar Octave is onze ode aan chocolatier en smaakpionier **Octaaf Callebaut**. Octaaf was een telg uit een brouwersfamilie die in het piepkleine Vlaamse dorpje Wieze een productielijn van de familiebrouwerij ter beschikking kreeg om te experimenteren met cacao.

In 1911 perfectioneerde Octaaf een eerste recept en begon Chocolaterie Callebaut aan een verhaal dat 120 jaar later zou uitgroeien tot een wereldimperium, met nog steeds veel respect voor het **vakmanschap** en de originele receptuur van Octaaf.

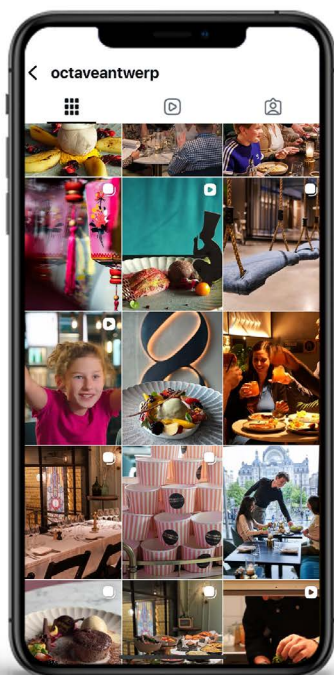
Vandaag eren we Octaaf Callebaut met een **smaakvolle, ambachtelijke Belgische brasseriekeuken**. Als restaurant en food bar van **Chocolate Nation** zoeken we ook hier en daar naar een mooi huwelijk tussen Belgische klassiekers en cacao of **Belgische chocolade**.

Laat u verleiden door de heerlijke keuken van Octave. En hoewel we af en toe nostalgisch zijn, zijn we volop mee met onze tijd. Van enkele **klassiekers** hebben we een volwaardige **vegetarische** variant voorzien, en we omarmen de evolutie naar **niet alcoholische** bieren en cocktails. Zo maken we de keuken van toen **toegankelijk** voor een publiek van nu.



Welkom bij Octave en smakelijk eten!

BLIJF OP DE HOOGTE



Schrijf je in op onze newsletter of volg ons op social media.
Zo ben je als eerst op de hoogte van nieuwe recepten,
leuke wedstrijden of evenementen.

@octaveantwerp
www.octaveantwerp.be