

## Bites (sharing)

- ✓ Bruschetta met tomaatjes en burrata ..... € 10
  - ✓ Tempura seizoensgroenten met sukiyaki dip ..... € 12
  - Goujonettes (gepaneerde wijting) met verse tartaar ..... € 12
  - “Bitterballen” varkensrillettes met mosterd-ganache-melkchocolade (\*) ..... € 12
  - Oesters Octave 6 stuks ..... € 12
- \* speciale vermelding door Gault&Millau*

## Voorgerechten

- ✓ Ravioli met ricotta spinazie en salieboter ..... € 18
  - Rundstartaar met crème eierdooier en tuinkruiden ..... € 20
  - ✓ Huisgemaakte Kaaskroketten (2 stuks) ..... € 20
  - Huisgemaakte Garnaalkroketten (2 stuks) ..... € 22
  - Cesar salad met zwartpootkip, ansjovis en parmesan ..... € 22
- Supplement hoofdgerecht + €7*

## ✓ Hoofdgerechten

- Wintergroenten BBQ met rode bieten en dashi ..... € 24
- Vol-au-vent met zwartpootkip, mousselinesaus en handgesneden frietjes  
(supplement krokante kalfswezerik + € 8) ..... € 24
- Grote pladijs met grondwitloof, graanmosterd en natuur aardappelen ..... € 28
- Kabeljauw Savooi met gerookte mousseline en puree ..... € 32
- Onglet BBQ met jus bordelaise, gegrilde sucrine sla en handgesneden frietjes ..... € 32

## Desserts

- Dame Blanche/noir met huisbereid vanille- of chocolade-roomijs,  
warme chocoladesaus, donkere chocolade en cacao nibs ..... € 12
- Tarte citron (zanddeegtaartje) met citroencrème, citruscrumble en huisbereid vanille-roomijs ..... € 12
- Gepocheerde peer met profiterol en huisbereid chocolade-ijs ..... € 12
- Luchtige cake met passievruchten en mango ..... € 14
- Le Petit Chocolatier: chocolade structuren met verse framboos en huisbereid chocolade-roomijs ..... € 16

## Lunchgerechten (12u-14u)

- ✓ Verse soep met brood ..... € 10
- Eggs Benedict, toast met gepocheerd ei, mousseline en spinazie ..... € 12
- ✓ Pasta bolognese ..... € 17
- ✓ Salade met gegrilde groenten, kerstomaten en feta ..... € 18
- Salade geitenkaas met crottin de Chavignol, vijg en honing ..... € 18

## Lunchmenu (12u-14u)

- Voorgerecht en hoofdgerecht ..... € 35

## Maandmenu

- Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert ..... € 45
- Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert ..... € 55

## Kindergerechten (tot 12jaar)

- Gepaneerde vis met frietjes ..... € 12
- Pasta bolognese ..... € 12
- Kip en appelmoes met frietjes ..... € 12
- Vol-au-vent met frietjes ..... € 12
- Kinder-ijsje ..... € 6



octave  
BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

## *Maandmenu november 2021*

### *Lunch menu: voorgerecht & hoofdgerecht*

Tartaar van bos-champignons met zwarte look en chocolade origine Philippines

-

Wilde eend met pastinaak, aardappel rösti en jonge wortel

€ 35,00

### *Voorgerecht, hoofdgerecht & dessert*

Tartaar van bos-champignons met zwarte look en chocolade origine Philippines

-

Wilde eend met pastinaak, aardappel rösti en jonge wortel

-

Chocolade moulleux met bergamot en pompelmoes

€ 45,00

### *Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht & dessert*

Tartaar van bos-champignons met zwarte look en chocolade origine Philippines

-

Arancini met truffel, knolselder BBQ en parmesan

-

Wilde eend met pastinaak, aardappel rösti en jonge wortel

-

Chocolade moulleux met bergamot en pompelmoes

€ 55,00

Heeft u een allergie?



Vraag naar onze allergenelijst.