



octave

BELGIAN CUISINE, CHOCOLATE & DESSERTS

Bites

| | |
|---|------|
| Bitterballen varkensrillettes met mosterd-ganache | € 12 |
| Goujonettes van wijting met verse tartaar | € 12 |
| Tempura groenten | € 10 |
| Brood & dips van de dag | € 10 |
| Brandt & Levie | € 12 |

Voorgerechten

| | |
|---|------|
| Cesar salad met hoevekip, ansjovis en parmesan | € 22 |
| Garnaalkroketten | € 22 |
| Kaaskroketten | € 20 |
| Rundstartaar met crème eierdooier en tuinkruiden | € 20 |
| Veggie ravioli | € 20 |
| Buratta met saveur d'antan tomaten en basicilicum | € 18 |

Hoofdgerechten

| | |
|---|------|
| Vol au vent Poulet noir (met krokante kalfswezerik + € 5) | € 24 |
| Onglet BBQ met jus, geroosterde sjalot en frieten | € 32 |
| Kabeljauw met puree/mousseline | € 32 |
| Wijting risotto | € 26 |
| Veggie lasagne wintergroenten met pompoen, knolselder en aardpeer | € 24 |

Desserts

| | |
|---|------|
| Dame Blanche/noir met vanille roomijs of chocolade roomijs, warme chocoladesaus, donkere chocolade en cacao nibs | € 12 |
| Cacao boon | € 12 |
| Tarte citron zanddeegtaartje met citroencrème, citruscrumble en vanilleroomijs | € 12 |
| Pistache parfait | € 14 |
| Crème brûlée | € 12 |

Lunchgerechten

| | |
|--|------|
| Soep met brood | € 10 |
| Pastrami bagel | € 12 |
| Salade geitenkaas met crottin de Chavignol, vijg en honing | € 12 |
| Salade grijze garnalen met dooiercrème en rouille | € 14 |
| Linguini tartufata | € 24 |

Maandmenu

| | |
|---|------|
| Voorgerecht en hoofdgerecht | € 30 |
| Voorgerecht, hoofdgerecht en dessert | € 40 |
| Voorgerecht, tussengerecht, hoofdgerecht en dessert | € 50 |

