

VOORGERECHTEN | ENTRÉES

Soep van de dag ¹³ Potage du jour	8
Duo van kaaskroketten Oud Brugge ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹³ Duo de fondus au fromage Vieux Bruges	16
Gegrild beenmerg, toasts ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹³ Os à moëlle grillé, toasts	16
Perfect eitje chef's style ¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹³ Oeuf parfait selon l'humeur du chef	17
Carpaccio van rund ¹⁻⁴ Carpaccio de bœuf	18
Zalmtartaar met koriander, limoen, aigrettesaus ²⁻⁴⁻⁸ Tartare de saumon à la coriandre, citron vert, crème aigrette	21
Duo van garnaalkroketten ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹³ Duo de croquettes aux crevettes	Marktprijs Prix du marché
Tomaat garnaal 1 stuk ¹⁻²⁻⁵ Tomate aux crevettes	Marktprijs Prix du marché
Duo van kaas Oud Brugge en garnaalkroketten ¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹³ Duo de fondu au fromage Vieux Bruges et croquette aux crevettes	Marktprijs Prix du marché

VISGERECHTEN | POISSONS

Tomaat garnaal 2 stuks, frietjes ¹⁻²⁻⁵ Duo de tomates aux crevettes, frites	Marktprijs Prix du marché
Zalmtartaar met koriander, limoen, aigrettesaus ²⁻⁴⁻⁸ Tartare de saumon à la coriandre, citron vert, crème aigrette	27
Gebakken zalm, beurre blanc, seizoensgroenten, gestoomde aardappelen ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹³ Minute de saumon, beurre blanc, légumes de saison, pommes de terre nature	28
Kabeljauw, mousselinesaus, seizoensgroenten, gestoomde aardappelen ¹⁻³⁻⁴⁻⁸ Dos de cabillaud, sauce mousseline, légumes de saison, pommes de terre nature	31
Zeebaarsfilet, waterkersboter, seizoensgroenten, aardappelpuree ⁴⁻⁵⁻⁸⁻⁹ Filet de bar, beurre de cresson, légumes de saison, purée	35

De lijst van allergenen bevindt zich op het einde van dit menu

La liste des allergènes se trouve en fin de menu

VLEESGERECHTEN | VIANDES

Longhaas, frietjes, sla ² , sjalottensaus Onglet de boeuf, frites, salade, sauce à l'échalote Bakwijze: rood gebakken of heel kort Cuisson : saignant ou bleu	23
Filet Mignon van rund, frietjes, sla ² , saus naar keuze Filet Mignon de bœuf, frites, salade, sauce au choix	25
Ierse cuberoll entrecôte, frietjes, sla ² , saus naar keuze Entrecôte de bœuf irlandais cuberol, frites, salade, sauce au choix	35
Ribeye met grof zout, frietjes, sla ² , saus naar keuze (2 personen. Prijs pp) Côte de bœuf au gros sel, frites, salade, sauce au choix (2 couverts. Prix pp) Bakwijze: rood gebakken of heel kort Cuisson : saignant ou bleu	38
Ierse ossenhaas, frietjes, sla ² , saus naar keuze Filet pur de bœuf irlandais, frites, salade, sauce au choix	38
Saus naar keuze - Sauce au choix	
Béarnaise ¹⁻⁴⁻⁷	
Groene peper - poivre vert ⁴⁻⁷⁻¹³	
Archiduc ⁴⁻⁷⁻¹³	
Oude graanmosterd - moutarde à l'ancienne ²⁻⁴⁻⁷⁻¹³	
Roquefort ⁴⁻⁷⁻¹³	
Gebroken peper - poivre concassé ⁴⁻⁷⁻¹³	
Beurre maître d'hôtel ⁴	
Rundstartaar door ons bereid, frietjes, sla Tartare de bœuf préparé par nos soins, frites, salade	
Rundstartaar klassiek ¹⁻²⁻⁷ Tartare de bœuf classique	22
Rundstartaar op Thaise wijze ³⁻⁷⁻⁹⁻¹¹ Tartare de bœuf à la thaï	24
Rundstartaar op Italiaanse wijze ⁴⁻⁷ Tartare de bœuf à l'italienne	24
Rundstartaar zelf te bereiden, frietjes, sla ¹⁻²⁻⁷ Tartare de bœuf, à préparer par vos soins, frites, salade	22
Supplement Supplément Caviar Baeri (10 g)	27

STREEKGERECHTEN | PLATS DE NOS RÉGIONS

Gehaktballetjes op Luikse wijze, frietjes ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻¹³ Boulets à la liégeoise, frites	18
Vleesbrood, stoemp met groenten van de dag ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹³ Pain de viande, stoemp aux légumes du jour	20
Vol-au-vent van kip, rijst ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹³ Vol-au-vent de poule, riz	22
Vlaamse stoverij, frietjes ²⁻⁷⁻¹³ Carbonades de bœuf à la flamande, frites	23
Gebraden varkenshammetje, graanmosterdsaus, aardappelpuree ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻¹³ Jambonneau rôti, sauce moutarde à l'ancienne, purée	23
Kalfsblanquette op oude wijze, rijst ¹⁻²⁻⁴⁻⁷⁻¹³ Blanquette de veau à l'ancienne, riz	24

VEGETARISCHE GERECHTEN | PLATS VÉGÉTARIENS

Quinoa slaatje met groenten en verse kruiden ¹⁻⁷⁻¹³ Salade de quinoa, légumes et herbes fraîches	18
Bladerdeegje met knapperige groenten ¹⁻⁷⁻¹³ Feuilleté aux légumes croquants	18
Ravioli met geitenkaas en kruiden ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹³ Ravioles de chèvre aux herbes	20

ELKE ZONDAGMIDDAG - CHAQUE DIMANCHE MIDI

Halve geroosterde hoevekip, appelmoes, frietjes, sla ²⁻⁴⁻⁷⁻¹³ Demi poulet fermier rôti, compote de pommes, frites, salade	21
---	----

De lijst van allergenen bevindt zich op het einde van dit menu

La liste des allergènes se trouve en fin de menu

Gerecht naar keuze en nagerecht - Plat au choix et dessert

15

Gehaktballetje met tomatensaus, frietjes ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹³
Boulette de viande, sauce tomate, frites

of ou

Viskroket, aardappelpuree, sla ¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹²⁻¹³
Croquette de poisson, purée, salade

of ou

Hamburger, frietjes, sla ¹⁻⁷⁻¹³
Steak de boeuf haché, frites, salade

Roomijs ¹⁻⁴⁻⁷
Glace

NAGERECHTEN | DESSERTS

Chocolademousse Callebaut ¹⁻⁴⁻¹¹ Mousse au chocolat Callebaut	9
Pannenkoeken, suiker, cassonade en citroen ¹⁻⁴⁻¹¹ Crêpes, sucre, cassonade et citron	9
Pannenkoeken Mikado ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹¹⁻¹⁴ Crêpes Mikado	12
Brusselse wafel, chantilly ¹⁻⁴⁻⁷ Gaufre de Bruxelles, chantilly	11
Dame blanche of noire ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹¹⁻¹⁴ Dame blanche ou noire	11
Coupe brésillienne ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴	11
Assortiment fruitsorbets Assortiment de sorbets aux fruits	12
Le Colonel	12
Irish, French, Italian coffee (of andere ... ou autres...) ⁴	12
Irish coffee «La Laiterie» ⁴	12
Café glacé ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴	12
Moelleux au chocolat, vanille-ijs ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹¹⁻¹⁴ Moelleux au chocolat, glace vanille	12
Kinderijsje ¹⁻⁴⁻¹⁴ Coupe de glace enfant	4
Kaasbordje, brood, boter ²⁻⁴⁻⁷⁻¹⁴ Assiette de fromages, pain, beurre	15

Ijs en sorbets worden ambachtelijke bereid
Glaces et sorbets sont de fabrication artisanale

APERITIEVEN | APÉRITIFS

Kir	6
Pineau des Charentes	6
Martini rood/rouge & wit/blanc	6
Get 27	6
Campari	7
Picon bière	7
Sherry	7
Porto wit blanc	7
Ricard	7
Picon vin blanc	8
Porto 10 jaar oud Porto 10 ans d'âge	8
Aperol Spritz	9
Mojito	10
Cocktail van het huis Cocktail maison	10
Gin Tanqueray, Yuzu, Tonic, roze bessen baies roses	
Pimm's	10
Cocktails NA	7
Mojito NA	7

WATER & SOFT DRINKS | EAUX & SOFT DRINKS

Chaudfontaine 25 cl	3
Chaudfontaine 50 cl	5
Coca Cola - Zero - Light	3
Fuse Tea	3
Fanta/Sprite	3
Schweppes Tonic Premium	4
Ginger Ale	4
Appeltiser	4

VRUCHTENSAPPEN | JUS DE FRUITS

Sinaasappel/appel/tomaat Orange/pomme/tomate	4
Geperst sinaasappelsap Orange pressée	5

BIEREN VAN 'T VAT | BIÈRES AU FUT

Stella Artois	3,50
Hoegaarden Wit Hoegaarden Blanche	4,00
Blonde Leffe Leffe blonde	5,00
Triple Karmeliet	6,50

GEBOTTTELDE BIEREN | BIÈRES EN BOUTEILLE

Carlsberg - Carlsberg Zero	4
Geuze	4
Hoegaarden Rosée	4
Kriek	4
Duvel	5
Chimay Blauw Chimay Bleue	5
Westmalle Triple	5
Orval	7

STERKE DRANKEN | ALCOOLS

Johnnie Walker Red Label	8	Limoncello/Arancello	8
J & B	8	Bailey's	8
Jameson	9	Amaretto	8
Jack Daniel's	9	Cointreau	8
Jack Daniel's Honey	9	Calvados	8
Lagavulin 16 y	15	Grappa	9
Macallan Double Cask 12 y	15	Sambucca	9
		Poire William Biercée	9
Gin Tanqueray	8	Framboise Biercée	9
Gin Hendrick's	10	Vieille Prune Biercée	9
Gin Panda	12	Eau de Villée Biercée	9
Gin Mare	12	Cognac V.S.	10
		Bas Armagnac	10
Vodka Absolut	8		
Tequila Espolòn	8		
Rhum blanc Bacardi	8	Begeleiders Accompagnements	
Rhum blanc Havana 3 y	8		
Rhum brun Havana	8	Siroop	0,50
Rhum brun Dictador 12 y	12	Soft drink	1,50
		Soft drink Tonic	2,00

ALLERGENEN

De wet van 17 december 2014 vereist de vermelding van de volgende stoffen of ingrediënten die in de samenstelling flat : 1 ei, 2 mosterd, 3 pinda's, 4 melk, 5 schaaldieren, 6 lupine, 7 gluten, 8 vis, 9 sesam, 10 sulfieten, 11 soja, 12 weekdieren, 13 selderij, 14 noten.

ALLERGÈNES

La loi du 17 décembre 2014 impose d'indiquer les substances ou ingrédients suivants, entrant dans la composition des plats : 1 œuf, 2 moutarde, 3 arachides, 4 lait, 5 crustacés, 6 lupin, 7 gluten, 8 poissons, 9 sésame, 10 sulfites, 11 soja, 12 mollusques, 13 céleri, 14 noix.