



BRASSERIE - RESTAURANT

TRADITIONAL & LOCAL & HEALTHY

Keuken open van 12u00 tot 14u00 & van 18u00 tot 20u30

Vanaf vijf personen is er een beperkte keuze aan gerechten.
U kan steeds informatie vragen omtrent allergenen in onze gerechten.
De samenstelling van de gerechten kan soms wijzigen.

LUNCHMENU

HOOFDGERECHT	18
VOORGERECHT HOOFDGERECHT	26
HOOFDGERECHT NAGERECHT	26
VOORGERECHT HOOFDGERECHT NAGERECHT	32

∞

TAPAS

Tapasbord van de dag (5 koude tapas)	17 pp
--------------------------------------	-------

∞

VOORGERECHTEN

TRIO VAN WILDPATÉ	15
ree fazant haas toast fruitconfijt	
HERTENCARPACCIO	17
notenvinaigrette mesclun parmezaan	
POMPOENSOEP	14
geitenkaas zure room walnotenolie	
RAVIOLI GIGANTE	14
truffel boschampignon kaassaus	
KAASKROKET 2 st/ 3st	10/ 13
sla citroen peterselie	
GARNAALKROKET 2 st/ 3 st	15,5/ 19
sla citroen peterselie	

∞

HOOFDGERECHTEN

LOMO DUROC	26
rösti seizoensgroenten mosterdsausje	
ENTRECÔTE BLEU BLANC BELGE	30
herfstsalade frietjes	
peper - champignon - béarnaise	
KAASKROKET 2 st/ 3st	10/ 13
sla citroen peterselie	
GARNAALKROKET 2 st/ 3 st	15,5/ 19
sla citroen peterselie	
WILDRAGOUT	26
hert zwijn herfstgroenten amandelkroketten	
VIDEE	21
Mechelse koekoek seizoensslaasje frietjes	
KOOLVISFILET	23
pompoenpuree seizoensgroenten beurre blanc	



STEAK BLEU BLANC BELGE +/-220 g	25
gevarieerde herfstsalade frietjes peper - champignon - béarnaise	
HERTENFILET	30
boschampignons wildgarnituur witloof kroketten	
∞	
VEGETARISCH	
RAVIOLI GIGANTE	19
truffel boschampignons kaassaus	
VEGGIE IMPROVISIO	21
met ingrediënten volgens marktaanbod	
VEGETARISCH STOOFPOTJE	20
groenten aardappelen linzen	
∞	
KINDERMENU tot 10 jaar	15
frisdrank naar keuze fish sticks / balletjes in tomatensaus / kipnuggets bolletje ijs	
∞	
DESSERTEN	
PANNA COTTA	10
Musa Lova speculaasijds	
DESSERT VAN DE CHEF	10
inspiratie van de dag	
DAME BLANCHE	10
vanille-ijs chocoladesaus slagroom	
APPELTAART	10
vanille-ijs kaneel	
KAAS	12
selectie van 4 Belgische kazen	

Ons motto luidt: gezondheid en kwaliteit primeren

Aangezien we met dagverse producten werken bestaat de mogelijkheid dat sommige producten niet meer voorradig zijn en dat de samenstelling van de gerechten kan wijzigen.

STREEKGEBONDEN EN DUURZAAM

Ons Bleu Blanc Belge rundsvlees is afkomstig van hoeveslagerij 'Ten Halve' in Herent. Ons Hereford rundsvlees is afkomstig van Hoeve Winkel Aardappelhof in Boutersem.

We werken in de mate van het mogelijke met biologische groenten van het U.P.C. Sint-Kamillus te Bierbeek.

DONDERDAG # GEZONDERDAG

Elke donderdagmiddag serveren wij een 'gezonde' lunch van oa. lokale producten, biologische wijnen, ecologisch verantwoorde producten, ... in het kader van onze strijd voor het klimaat.