



BRASSERIE - RESTAURANT

TRADITIONAL & LOCAL & HEALTHY

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.

DAGMENU

HOOFDGERECHT	20
VOORGERECHT HOOFDGERECHT	28
HOOFDGERECHT NAGERECHT	28
VOORGERECHT HOOFDGERECHT NAGERECHT	35

VOORGERECHTEN

TAPAS	18
Tapasbord van de dag (5 soorten tapas)	
KOUDE KOMKOMMERSOEP	13
koriander wit bier tuinkruiden	
BURRATA	15
mozzarella Serrano ham zongedroogde tomaat	
KAASKROKET 2 st/ 3st	11/ 14
sla citroen peterselie	
GARNAALKROKET 2 st/ 3 st	16,5/ 20

HOOFDGERECHTEN

KAASKROKET 2 st/ 3st	11/ 14
sla citroen peterselie	
GARNAALKROKET 2 st/ 3 st	16,5/ 20
sla citroen peterselie	
STEAK TARTAAR "klassiek"	24
kapper sjalot seizoensslaasje frietjes	
STOOFVLEES BLEU BLANC BELGE	23
Belgisch bier seizoensslaasje frietjes	
RUNDHAMBURGER BLEU BLANC BELGE	19
paprika chutney Chimaykaas mayo van pickles	
SALADE MECHELSE KOEKOEK	21
krokante salade kroket van Mechelse koekoek rösti	
VIDEE	22
Mechelse koekoek seizoensslaasje frietjes	
STEAK BLEU BLANC BELGE +/-220 g	26
seizoensslaasje frietjes	
peper - champignon - béarnaise	

VEGETARISCH & VIS

SLIPTONG	25
à la meunière fris slaasje frietjes	
KOOLVISFILET	24
witte wijnsaus oesterzwammen seizoensgroenten	
RAVIOLI GIGANTE	20
spinazie ricotta tomatensaus	
SALADE ZALM	22
gerookt kreeftkroket citroenvinaigrette	





BRASSERIE – RESTAURANT

KINDERMENU tot 10 jaar 16
frisdrank naar keuze
fish sticks / balletjes in tomatensaus / kipnuggets
bolletje ijs

DESSERTEN

DESSERT VAN DE CHEF 11

inspiratie van de dag

DAME BLANCHE

10

vanille-ijs | chocoladesaus | slagroom

ROOD FRUIT

10

vanille-ijs | crumble | munt

STREEKGEBONDEN EN DUURZAAM

Ons Bleu Blanc Belge rundsvlees is afkomstig van hoeveslagerij 'Ten Halve' in Herent.

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

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.

