

GAINSBOURG

3 DECEMBER 2024 #21 - GB GAZETTE

QUI SANS AMOUR EXISTE?

Welkom bij Gainsbourg

Onze ideeën zijn eenvoudig: de chef gaat op zoek naar de *beste ingrediënten* en maakt ze klaar *in de puurste vorm*. In de keuken maken ze alles klaar zoals ze dit al eeuwen doen: met *hout, houtskool, kruiden* en *veel tijd!*

Vraag gerust meer uitleg aan de chefs in de keuken. Check zeker de side dishes om uw maaltijd compleet te maken.

Laat het smaken!

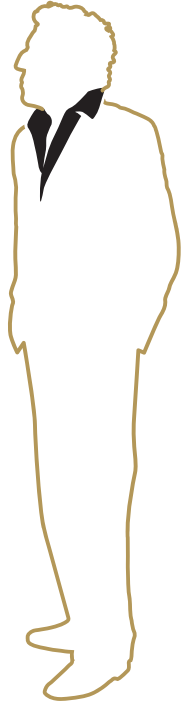
“Je suis venu pour te voler cent millions de baisers.”

OUR KAMADO JOE BBQ'S



De Kamado is een dikwandige grill, gebaseerd op de kookpotten uit het oude Azië. Vlees, vis en groenten krijgen in de Kamado een rijk rookaroma. Met trots heeft Kamado Joe voortgebouwd op deze traditie. De klassieke stijl van de grill hebben we gemoderniseerd met ongeëvenaard vakmanschap, innovatieve accessoires en een collectie flexibele grilloppervlakken.

www.kamadobbq.be



NO ALCOHOL, LOW IN CALORIES

> HOME MADE ICE TEA ZERO CALORIES

Ice Tea Spicy Bergamot - 4°

Made with Earl Grey tea, bergamot and jalapeño

Ice Tea Lavender Green - 4°

Made with green tea and lavender

Ice Tea Kalamansi Ginger - 4°

Made with black tea and a lot's of love!

> MOCKTAILS

Zen Zero - 11°

Italian mocktail with crodino and Fever Tree ginger beer

Red Love - 10°

This mocktail is based on our delicious 'Queen Berry' tea. Some lime and zusto make for a worthy non-alcoholic drink

Last Sober Driver - 11°

Are you driving? Try this great mocktail with thyme, lemon and elderflower tonic

> FIZZY HOME MADE LEMONADES

Appletide - 4°

A flavorful wave of freshness with a warm undertone, smooth yet spicy blend of green apple, lemon, and cinnamon

Spicy & Mango - 4°

Sweet mango with a little red pepper to give it a boost

Lemon & Lemongrass - 4°

Totally refreshing after a hard day's work

Berry Goodness - 4°

Red passion in a glass! Made with cassis and sage

COCKTAILS

> BITTER & DRY

Negroni - 14⁵

Bombay Sapphire - Campari - Martini Rosso
Italian Classic made with Bombay dry Gin, Campari and Martini Rosso

> LIGHT & SWEET

Porn Star Martini - 15⁵

Below 42 - Vanilla - Lime - Passion Fruit
A fruity sweet crowd pleaser made with vodka and passion fruit

Blue Basil - 14⁵

St.Germain Elderflower - Purple Basil - Lemon - Elderflower Tonic • Elderflower spritz: move your a**e! This is the new spritz

> COMPLEX & SPICED

Imperial Old-Fashioned - 16⁵

Bertrand cognac - Mandarine Napoleon - Vermouth - Mint • Bartender's favourite!

Pearing up with Jack - 16

Jack Daniels - Pear - Red wine - Lime
When Jack meets a pear, it's love at first sip!

Margerita d' Amour perdue - 16

Smoked pineapple - tequila - jalapeño - Cointreau - Lime • As Serge said: "Je veux trouver l'oubli"
Prepared with pineapple smoked in our smoker!

That's Peachy! - 16

Woodford Bourbon - Almond - Apricot - Lemon
Fruity and slightly sweet, but far from offensive!

CHAMPAGNE

Champagne Thiénot Brut rijpt minimaal 4 jaar 'sur lattes' in hun kelders alvorens hij op de markt komt. Fijne pareling, zachte mousse. Delicate, frisse uitnodigende neus, in de mond opnieuw fijn en elegant met tonen van appel en peer. Fraîcheur in perfecte combinatie met karakter. Een Champagne met charisma!

Thiénot Brut glas - 14

Thiénot brut fles - 85

Thiénot Blanc des Blancs - 105

"Mieux vaut pleurer de rien que de rire de tout"

GIN

Gin Flight - 15⁵

Laat je verrassen door 3 maal 2cl gin uit al de windstreken met een Fever-Tree Indian Tonic

Bulldog - 15⁵

Thyme, Fever-Tree Mediterranean Tonic

The Ultimate G&T - 13

Bombay Sapphire, Lime, Licorice, Fever-Tree Indian Tonic

When the East meets the Mediterranean - 14

Bombay East, Lemongrass, Lime, Fever-Tree Mediterranean Tonic

Double You W - 14

Grapefruit, Licorice, Fever-Tree Mediterranean Tonic

Buss 509 Grapefruit or Raspberry - 15⁵

Mint, Fever-Tree Indian Tonic

Old Fashioned Bombay Dry Gin - 13⁵

Cinnamon, Lemon, Fever-Tree Indian Tonic

Bombay Bramble - 14⁵

Bombay Bramble, Raspberry, Blackberry, Fever-Tree Indian Tonic

#GAINSBOURGLEUVEN

Tag je foto's!

Bent u allergisch aan bepaalde ingrediënten, meld het ons aub. In al onze gerechten kunnen sporen voorkomen van allergenen. Wij kunnen kruisbesmetting ondanks alle genomen voorzorgsmaatregelen niet voor 100% uitsluiten • Onze keuken is open van 17u30 tot 21u30. • Last call voor dranken is om 22u30. • Eén rekening per tafel.



BELGIAN BEER CRAFT LOVERS

> BROUWERIJ HOF TEN DORMAAL

Hof ten Dormaal, een statige vierkantshoeve in Tildonk, herbergt sinds 2009 een ambachtelijke brouwerij in een uniek ecologisch concept.

We verbouwen onze eigen granen en hop en we mouten, brouwen en bottelen zelf. Alle gerstproducten en draf worden als veevoeder verwerkt voor het vee op de boerderij. Zo is de cirkel rond en dat maakt ons de meest ecologische brouwerij ter wereld.

Bouts (4,5%) - **Wit bier** - 5^s

De Leuvense Witte, een witbier zoals vroeger! Zonder kruiden maar met veel tarwe en hop. Een leuke doordrinker met veel body en karakter.

Tinto (6%) - **Dry hopped** - 6

Dryhopped blond bier van hoge gisting met fruitig aroma, gebrouwen met respect voor de hoevetradities met een zorgvuldige selectie van onze eigen geteelde hop en graan.

Tripel (8%) - **Tripel blond** - 6^s

Deze klassieke graantripel is een allemans vriend. Voor de bierdrinker die graag zijn tripel drinkt met een klein beetje extra!

Saison (5,8%) - **Traditionele saison** - 6^s

Dit traditioneel hoevebier verwijst naar de eerste vermelding van onze hoeve als hoofdplaats van het gehucht Lauwendries in de dertiende eeuw. Een fris, maar toch volmondig bier, enkel met eigen granen en hoppen. Een zachte doordrinker met een licht bittere afdronk.

“La beauté, c’est la seule vengeance des femmes.”

BEER

Averbode Abdijbier (7,5%) - 6

Stella (van 't vat, 5,2%) - 3^s

Hoegaarden (4,9%) - 4^s

St. Bernardus Abt 12 (10%) - 6

Duvel (8,5%) - 5^s

Less Alcohol

Stella 0,0 (0,0%) - 4

Cornet Oaked (0,3%) - 5

Corona 0,0 (0,0%) - 5

START YOUR DINNER HERE

Start de avond met iets om te delen! Enkel te verkrijgen als starter.

BBQ bites sharing platter - 16⁵ per persoon

Proef de vier windstreken met deze verrassende explosie van smaken: American style Moink balls, Cajun Oester, Indonesisch kippenspiesje, Caribbean style chicken wing en Pens uit de korte keten: boerderij Duroc de Riegel uit Kortenaak

Overloaded nacho sharing platter - 23

Om te delen met twee: tortillachips met huisgemaakte pulled pork, burned brisket ends, guacamole, jalapeño, zure room en veel liefde!

Oester - 5

Oosterschelde oester klaargemaakt op de BBQ en afgewerkt met cajun butter en dragon, ideaal bij een cocktail!



LOW AND SLOW



BBQ in zijn puurste vorm! Gegaard in een Amerikaans smoker met gaartijden die oplopen tot 16 uur. Onze chef kiest hiervoor mooi dooraderd grote stukken vlees zodat het sappig blijft en een mooie 'bark' heeft. Eerst worden de grote stukken vlees ingewreven met een kruidenrub. Daarna gerookt met de juiste houtsoort en tenslotte verder gegaard op een lage temperatuur tot we een perfect stukje sappig gerookt vlees krijgen.

Thor's Hammer - 33⁵

Heerlijk met appelhout gerookt en langzaam gegaarde schweinehaxe (+650 gr) van biologisch Brasvar varken! Ingesmeerd met onze eigen Porktastic BBQ rub, gerookt en dan 15 uur langzaam gegaard. Een perfect hammetje geserveerd met Dijonaise saus gemaakt met mosterd van De Ster uit Lubbeek.

Smoked Tagliata - 34

Mooi stukje rundsvlees wordt eerst een uur lang koud gerookt in onze smoker met appelhout, voordat het perfect wordt gegrild op onze Kamado Joe BBQ. Geserveerd met gedroogde tomaat, Parmigiano kaas, raketsla en een vleugje oude balsamico voor een onvergetelijke ervaring.

Texas short rib - 49⁵

Ongelooflijk en exclusief stuk vlees dat niet vaak te verkrijgen is in ons land! 100% grain fed American Black Angus beef rib, kruidenrub met verschillende soorten peper en onze Smokey Rub, gerookt met Hickory en appel hout en 15 uur langzaam op lage temperatuur verder gegaard.

Brisket - 34

Klassieker op al de BBQ wedstrijden! Onze Brisket is de puntborst van het Black Angus rund en wordt in de puurste vorm klaargemaakt: een mengeling van zeezout, verschillende soorten peper, Hickory en appel hout en veel tijd! Uiterst mals stuk vlees (250 gr) klaargemaakt in Texas BBQ style opgediend in dunne schijfjes en afgewerkt met Chef's BBQ sauce.

BBQ Chicken - 26⁵

Belle Flamand supreme: Heerlijke halve Belgische kip, ontdaan van de meeste beenderen, gemarineerd op z'n Italiaans met oregano, tijm, olijfolie en citroen en geserveerd met een potje looksaus.

Super tasty premium ribs - 29⁵

Premium ribben (650gr) van het Duroc varken. Eerst ingewreven met een Memphis style dry rub en daarna gerookt met appel hout en vochtig gehouden met een spray op basis van Jack Daniels Apple. Een uitzonderlijk varken verdient een perfecte behandeling: Batallé El Unico krijgt een gepersonaliseerd dieet van gecontroleerde voeding en leeft in geavanceerde stallen waar het dierenwelzijn centraal staat.



GRILL PLATES

Porktastic - 49⁵ pp

Pulled pork, premium ribs, Thor's hammer, rookworst

Smoked Plate - 47⁵ pp

Pulled pork, brisket, ribs, halve kip, pens van Riegel Duroc

Carnivore's delight - 57⁵ pp

Smoked Tagliata, brisket, premium ribs, pulled pork, short rib

Een voorstelling van al het lekkers dat onze keuken grilt. Onze grill plates worden geserveerd met krieltjes, Louisiana coleslaw en chili sin carne.

Prijs per persoon, te bestellen vanaf twee personen.



HOT & FAST

De vlammen in de keuken ontstaan in onze Kamado Joe en worden gevoed door de beste houtskool, afkomstig van verantwoord beheerde Europese eiken- en beukenbossen. Onze chefs grillen op een gloeiend hete gietijzeren grill tot de producten mooi gekorst zijn. Al onze gerechten van rund worden geserveerd met verse béarnaise. Smakelijk!

Lams filet - 35

Lamsfilet gegrild op onze Kamado BBQ om die unieke rooksmak te vangen, rijkelijk gemarineerd in een mediterrane mix en vervolgens op smaak gebracht met za'atar, een echo van de rijke kruiden uit het Midden-Oosten. Het geheel wordt afgewerkt met een huisgemaakte pesto van munt, basilicum en pistachenoten.

Hertensteak - 34⁵

Dit stuk edelvlees verdient bij elk feest een ereplaats! Doordat de dieren in de openlucht leven en zich voeden met gras, bladeren en eikels zijn wij zeker van super mals vlees dat mild van smaak is. Wij grillen het kort aan op onze Kamadobbq en serveren met een Dijonaisesaus gemaakt van mosterd 'De Ster' uit Lubbeek.

Zesrib Simmental - 36⁵

Zesrib Simmental is een mals stuk vlees afkomstig van het Simmentaler runderras, bekend om zijn rijke smaak. Het vlees wordt zorgvuldig geselecteerd en bereid om zijn sappigheid en natuurlijke smaak te behouden. Perfect voor fijnproevers die genieten van een traditionele steakervaring en komt tot leven met onze huisgemaakte verse béarnaise.

Côte à l'os Jersey 21d gerijpt 500gr - 49⁵

Jersey is een koeienras dat is ontstaan op het Britse Kanaaleiland Jersey, met een vet doorregen structuur. Door de rijping krijgt het een zachtere structuur en een kenmerkende 'rijpingssmaak' krijgt. We grillen het op het been waardoor je een extra BBQ smaak krijg, een stuk vlees voor de echte vleesliefhebber!

Steak BWB - 29⁵

Steak van Belgische witblauw runderen, de trots van het Belgisch rundsvlees. Het BWB rundsvlees is uiterst mager en heeft een dichte structuur wat haar bijzonder mals maakt

Zwaardvis - 29⁵

Gegrild op de BBQ afgewerkt met een salsa van zwarte olijven en geroosterde tomaat, dille en limoen

YOU LIKE SOMETHING ELSE?

The big potato - 23⁵

Onze sweet potato is gevuld met chili sin carne, rode ui, guacamole, zure room, feta, zoete paprika, ...

The veganist - 23⁵

Jonge slablaadjes, courgette en paprika, zoete aardappel, tomaat, rode ui, salsa verde

> WANNA PIMP YOUR FOOD?

+ pulled pork - 9

BURGERS

Beef Burger - 21⁵

100% Belgisch witblauw burger gegrild op de Kamado Joe, Serge's pepersaus, cheddar kaas, ijsbergsla

Bacon Burger - 23⁵

100% Belgische wit-blauw burger gegrild op de Kamado Joe, Brasvar spek gemarineerd met Bacardi spiced rum, homemade BBQ-saus, ijsbergsla

Pulled Pork burger - 22⁵

Pulled pork gemaakt van Brasvar schouderstukken, gerookt met Hickory en appel hout en gedurende 15 uur gegaard, koolsla, BBQ-saus

Full loaded burger - 27

Eat your heart out! 100% Belgische witblauw burger gegrild op de Kamado Joe, home made BBQ saus, Pulled pork, koolsla

Halloumi Burger - 22⁵

Halloumi kaas, gegrilde groenten, smokey cocktail saus gemaakt met Patron Tequila en limoen

SIDE DISHES

Spicy mac & cheese - 9⁵

De bekendste side dish bij BBQ gerechten. Deliciously rich and creamy!

Korean BBQ mushroom - 9⁵

Shiitake paddestoelen met Kimchi gemaakt door de lokale boer 'Bolan Ferments', kikkererwten en koriander

Crazy Parmesan Truffle fries - 9⁵

Onze steakhouse frieten met truffelmayonaise en Parmigiano Reggianokaas

Louisiana coleslaw - 5⁵

Rode kool, witte kool, wortelen, Louisiana mustard sauce

Green salad - 5⁵

Jonge blaadjes van verschillende slasoorten, paprika, tomaat en rode ui

Baby potato - 6⁵

Krieltjes met provençalse kruiden en kruiden boter

Friet - 6

Steakhouse friet voor de echte Belgen

SOFT

Bruis water 50 cl - 5

Plat water 50 cl - 5

Coca-Cola - 3⁵

Coca-Cola Zero - 3⁵

Fanta - 3⁵

Sprite - 3⁵

Chaudfontaine - 3⁵

Chaudfontaine 50cl - 5⁵

Fever-Tree Tonics - 4

COFFEE

Brazil Fazenda Recando koffie gebrand door Madmum op 100m van hier.

Lungo - 3⁹

Ristretto - 3⁹

Espresso - 3⁹

Espresso Doppio - 5⁹

Cappuccino - 4⁹

Latte Macchiato - 4⁹

◀ APERO ▶

> APRITIVO ITALIANO

- Crodino** - 9⁵
- Campari** - 8
- Martini Bianco** - 8⁵
- Martini Rosato** - 8⁵
- Martini Rosso** - 8⁵
- Martini Bianco Royal** - 15⁵
- Martini Rosato Royal** - 15⁵
- Martini Riserva Rubino** - 9
- Martini Riserva Ambrato** - 9

> APERO

- Pineau des Charentes** - 9⁵
- Zellaer Porto White reserva** - 10
- Zellaer Porto Tawny reserva** - 10
- Amaro** - 8⁵
- Sherry** - 8⁵
- Ricard** - 5⁵
- Kirr** - 8
- Kirr Royal** - 15⁵

◀ TRY OUR FLIGHTS ▶

One of the best ways to learn about spirits is to taste!

Wil je de maaltijd afsluiten in stijl? Al onze flights kan je terug vinden in onze special flight kaart.

- Sweet wine flight** - 16
- Grappa Flight** - 16
- Rum Flight** - 15
- Jack Flight** - 10
- Whiskey Flight** - 15
- Porto Flight** - 10
- Tequila Flight** - 16

◀ AFTER DINNER ▶

> VODKA

- 42 Below** - 7⁵
- Grey Goose** - 11⁵

> TEQUILA

- Patron Silver** - 12⁵
- Patron Reposado** - 13⁵
- Patron Anejo** - 14⁵

> RUM

- Bacardi Carta Blanca** - 6⁵
- Bacardi Carta Oro** - 8
- Bacardi 8Y** - 9⁵

> COGNAC

- Bertrand VS** - 15

> WHISKY

- Jack Daniel's** - 8⁵
- Jack Daniel's Gentleman Jack** - 11
- Jack Daniel's Honey** - 8⁵
- Jack Daniel's Apple** - 8⁵
- Dewars White** - 7
- Dewars 12Y** - 12
- Dewars 18Y** - 20
- Aultmore** - 12⁵
- Craigellachie** - 13⁵
- Lagavullin** - 18⁵
- Laphroaig** - 14
- Highland Park 12Y** - 12⁵

◀ TEA ▶

Ecologische thee van uitzonderlijke kwaliteit met unieke blends die hip en trendy zijn

Beeeee Calm - 4⁹

Organische camille, vanille, caramel

La Vie en Rose - 5⁵

Blend van rozenbottelschelpen en rozenknoppen

Ener Ginger - 4⁹

Citroenverbena, citroengras, gember, rozemarijn

Lychee White

Peony - 4⁹

Biologische witte thee met een natuurlijk aroma van lychee

Merry Peppermint - 4⁹

Pepermunt, basilicum, salie en zoethout

Verse munt thee - 5⁹

Verse munt blaadjes

Mount Feather - 4⁹

Zachte groene thee aroma van verse orchidee en magnolia

Queen Berry - 4⁹

Hibiscus, druif, vlierbes, zwarte bes, blauwe bes en aardbei

Tiffany's Breakfast - 4⁹

Biologische zwarte thee gemaakt van witte theebladeren

The Playful Pear - 4⁹

Distinctive taste of succulent pear balanced by an enticing finish of green tea.



WHITE WINE

RED WINE

> FRESH

Frédéric M. 2017 - 6,5 / 32

Big Rivers - Australia - Semillon & Chardonnay •
De Frédéric M. komt van wijngaarden in de mooie regio van Murray River. Beide druivenrassen complimenteren elkaar perfect!

Sancerre 'Les Pierris' Roger Champault 2023 - 9,8 / 49

Loire - France - Sauvignon blanc • Uitbundig frisse en strakdroge Sancerre van Roger Champault. Zeer lichtgeel van kleur met groene tinten. De smaak is intens fris die goed in balans is met een fraaie lange sappige afdronk. Uniek in zijn soort!

> GENTLE

Zweefteef Chenin Blanc 2022 - 7,2 / 36

Western Cape - Suid-Afrika - Chenin blanc • Voor zij die licht gechockeerd zouden reageren op de naam: 'zweefteef' is het Afrikaans voor stewardess. De geur is heerlijk breed, mooi bloemig, met appel, tropisch fruit, amandel, marsepein en honing. De smaak is sappig, gul en toegankelijk. . Super!

> RICH

Roots Chardonnay 2022 - 9 / 45

California - USA - Chardonnay • Deze Chardonnay uit California heeft een lichtgele heldere kleur. In de neus treffen we vooral aroma's van wit pitfruit (perzik, nectarine etc ...) en bloesems aan. De smaak is soepel, vlot en elegant.

ROSÉ WINE

Rumeurs 'par L'escarelle' - 8,8 / 44

I.G.P. Méditerranée - France - Merlot, Grenache & Syrah • Heerlijke rosé 'Rumeurs' die ons doet denken aan de geluiden in de Provence: krekels, geruis van de wind, stroming van het water, ...

> FRESH

La Scelta di Angelina Rosso 2022 - 7 / 35

Sicilia - Italia - Italian Blend • Deze elegante Italiaanse wijn heeft een robijnrode kleur met een violetkleurige reflectie. De smaak is soepel en elegant met heerlijke aroma's van rijp rood fruit en lange afdronk met mooi geïntegreerde tannines.

Frédéric M. 2018 - 6,5 / 32

Big Rivers - Australia - Shiraz & Cabernet Sauvignon • De Shiraz zorgt voor de fijne subtiele peperaroma's, rijpe bessen en mokkageuren zijn duidelijk afkomstig van de Cabernet Sauvignon. Lekker, sappige wijn!

> GENTLE

Juan Gil 'Silver Label' 2021 - 10,6 / 53

Jumilla - España - Monastrell • Een voltreffer van formaat uit het zonnige Spanje! Deze 'Silver Label' is de exclusieve en in beperkte mate verkrijgbare luxe wijn van het befaamde wijndomein Juan Gil. Vlezige, rode wijn op basis van 100% Monastrell druif en de wijn rijpt maar liefst 14 à 16 maanden in nieuwe eiken vaten.

Lirac 'La Lorentine' Domaine de Marcoux 2019 - 11,8 / 59

Rhône - France - grenache, mourvèdre & syrah • Werkelijk de beste ooit op het domein, volledig in de lijn van de andere wijnen. Gevinifieerd door 2 zussen en volledig BIO.

> RICH

Barolo DOCG 'Le Coste di Monforte' Guidobono 2020 - 14,4 / 72

Guidobono - Italia - Nebbiolo • Tenuta Guidobono is een fiere ambassadeur van de Roero regio in Piemonte. Het kleine domein nestelt zich in het hartje van de Roero en kan terugblikken op een serieuze traditie in wijn. Een wijn met een prachtige fruitconcentratie in combinatie met veel elegantie, aanrader!

Laibach Pinotage 2018 - 12,2 / 61

Simonsberg-Stellenbosch - Suid-Afrika - Pinotage • De druif van Zuid-Afrika. Unieke kruising van Pinot Noir en Hermitage (ook wel Cinsault genoemd). Het was Prof. Perold die deze unieke druivenvariëteit ontwikkelde. Na 48 uur wordt het sap van de pel verwijderd. Intens aroma van zwarte bes is bij deze evident. Het typisch animale karakter komt er na de 14 maanden vatrijping.

Cantina Sampietrana Primitivo '68 Vignaioli' 2022 - 9,8 / 49

Puglia - Italia - Primitivo • De Primitivo druif is ongetwijfeld één van de meest populaire druiven ter wereld. Deze wijn is een luxe-editie van het wijnhuis Cantina Sampietrana en gebotteld in een speciale imposante, zware Bordeauxfles.

Een glas wijn is 12,5 cl