

Bubbels

Champagne Mignon Millesime 2009	95
<i>Top champagne voor de perfecte start van de maaltijd!</i>	
Champagne Mignon Brut	67/12,5
<i>Ideaal als aperitief, frisse en fruitige afdronk</i>	
Champagne Mignon Rosé de Saignée Prestige	79
<i>Top rosé! Past perfect als aperitief of bij onze voorgerechten</i>	
Champagne Mignon Blanc de Blancs Grand Cru	79
<i>100% Chardonnay van de Grand Cru Terroirs. Het beste van het beste met een ongelooflijke finesse</i>	
Cava Viña Lolita D.O.C.	46/9,5
<i>Een rijke en expressieve smaak van boter en brioche, gebracht met een ongeziene diepgang en perfecte balans.</i>	

Klassiekers

Apero Maison	14	Sherry	9,5
Aperol spritz	12	Porto rood/wit	9,5
Martini Bianco/Rosso/Fiero	9,5	Pineau des Charentes	9,5
Gancia	9,5	Campari orange/soda	13
Kirr	9,5	Pernod Ricard	9,5
Kirr royal	13,5	Picon witte wijn	13

Gin & Tonic

Double You W	14,5
<i>Elderflower tonic</i>	
Hendrickx	15,5
<i>Indian tonic</i>	
Copperhead	17,5
<i>Mediterranean tonic</i>	
Mare	14,5
<i>Mediterranean tonic</i>	

0,0% Alcohol

Apero Maison Sobrio 0,0%	14
<i>Ideaal om de avond te starten</i>	
Crodino	8,5
<i>Italiaans aperitief</i>	
Zen Zero	13
<i>Frisse mocktail met crodino en ginger beer</i>	
Ceder's Pink Rose	14,5
Seedlip (spice/grove/garden)	14,5
<i>Frisse gin 0,0% met indian tonic</i>	

Verfrissende dranken

Chaudfontaine natuur/bruisend	3
Chaudfontaine 0,5l	5
Coca cola/Coca cola zero/Fanta/Sprite	3,5
Gini/Tonic Royal Bliss/Fuze tea Sparkling/Fuze tea Peach/Minute Maid sinaas/appel/tomaat	3,5
Vers geperste sinaasappelsap	11

☞ Bieren 0,75cl

Tripel Karmeliet	21
<i>Karmeliet is een complex goud- tot bronskleurig bier met een romige schuimkraag. Dit komt onder meer door de gebruikte granen, maar ook door een beperkt gebruik van Stiermarkse hop.</i>	
Vlierbeek Grand Cru	26
<i>Een volmondig goudblond abdijbier van 8,5°, warm en krachtig met een fluwelen lange afdronk. Carpe diem en geniet van dit abdijbier van Vlierbeek.</i>	
Adept blond	27,5
<i>Uit de microbrouwerij adept te Winksele. Prachtig blond bier ideaal om van te genieten bij een maaltijd.</i>	
La Chouffe	20
<i>De verfrissende en aangenaam kruidige smaak houdt het bier luchtig. Dit goudkleurige bier met 8° alcohol en een licht hoppige smaak wist in de loop der jaren bierliefhebbers uit de hele wereld te verleiden.</i>	
Chimay Blauw	27
<i>Een authentieke donkere Trappist met een volle smaak. De officiële naam is Chimay Grand Reserve: het beste wat de abdij te bieden heeft.</i>	
Fourchette Blond	28,5
<i>Fourchette, gebrouwen bij Brouwerij Van Steenberge, is een nieuw culinair speciaalbier. "Bier voor chefs, door chefs".</i>	
☞ Bieren flesje	
Troubadour Blond	6,5
<i>Verfrissend blond bier!</i>	
Troubadour Obscura	7
<i>Donker rood-bruine milde stout</i>	
Troubadour Magma	7,5
<i>Koperkleurige Belgische Tripel IPA</i>	
Troubadour Zestra 0,0%	7
<i>Blond, alcoholvrij, hopbitter en fruitige tonen</i>	
Broeder Jacob Tripel	5,5
Duvel	5,5
Leffe Blond/Donker	5,5
Stella	3
Hoegaarden	4
Kriek Lindemans	5
Trappist Westmalle dubbel/Tripel	5,5

☞ Sterke dranken

Cognac Martell	12
Cognac Martell VSOP	16
Cognac Martell XO	23
Calvados	13
Grand Marnier	12
Cointreau	12
Amaretto	11
Sambuca	11
Grappa	12
Limoncello	11
Poire Williams	11
Baileys	11
Picon 43	12

☞ Warme dranken

Hasseltse koffie	13,5
<i>Met Jenever</i>	
Irish koffie	13,5
<i>Met Ierse whiskey</i>	
French koffie	13,5
<i>Met Cognac of Grand Marnier</i>	
Normandische koffie	13,5
<i>Met Calvados</i>	
Italiaanse koffie	13,5
<i>Met Amaretto</i>	
Espresso	3,5
Thee naar keuze	4
Mokka	3,5
Dubbele Mokka	5,5
Cappuccino	5

SUGGESTIE

Voorgerechten

Asperges op Vlaamse wijze _____	23
<i>Met volle grond asperges, boerenboter, ei en peterselie</i>	
Asperges met gerookte zalm _____	26
<i>De klassieker afgewerkt met gerookte zalm</i>	
Aspergeroomsoep _____	13
<i>Met asperges uit volle grond</i>	
Sint-Jacobsvruchten met asperges gegratineerd _____	29
<i>Gegratineerd met Gryere</i>	
Scheermessen _____	21
<i>Uit de Noordzee gegaard met lookboter en verse kruiden</i>	

Hoofdgerechten

Asperges op Vlaamse wijze _____	31
<i>klassieker met volle grond asperges, geplet ei en peterselie</i>	
Tagliatelle met asperges en gerookte zalm _____	31
<i>tagliatelle uit "La Bella Italia" met asperges en gerookte zalm</i>	
Risotto asperges _____	27
<i>Risotto met asperges</i>	
Gegrilde zalm met asperges _____	39
<i>afgewerkt met een mousseline saus</i>	
Lam met asperges _____	39
<i>lamssteak met asperges en rodewijnsaus</i>	
Roggevlugel _____	33
<i>uit de Noordzee, klaargemaakt met kappers en beurre noisette</i>	

SUGGESTIEWIJN

Diemersdal Estate "Grüner Veltliner" – Durbanville 2022 _____ 42

Deze druivensoort is beroemd voor zijn polyvalent karakter in het begeleiden van gerechten. Zijn stijl is wat mineraal zoals Sauvignon Blanc, maar tevens ook rond en fruitig zoals een Chardonnay.

VOORGERECHTEN

Carpaccio	19
<i>Gemaakt van Belgisch witblauw rundsvlees met raketsla en Parmigiano</i>	
Oostendse vissoep	19
<i>Vissoep met bisque, rouille en toast</i>	
Gerookte Zalm	22
<i>Gerookte zalm met toast en garnituur</i>	
Scampi	23
<i>Klaargemaakt met look, peterselie, lente-ui en brunoise van tomaat</i>	
Oesters	24
<i>Zes creuses met een vinaigrette van rodewijn-azijn</i>	
Escargots	17
<i>Franse klassieker, met look, peterselie en hoeveboter</i>	
Kaaskroket	18
<i>Artisanale kaaskroket met garnituur</i>	
Garnaalkroket	22
<i>Artisanale garnaalkroket met garnituur</i>	
Kikkerbillen	22
<i>Klaargemaakt met lookboter en verse kruiden</i>	

FRUITS DE MER

Hoofdgerechten

Spaghetti zeevruchten	31
<i>met scheermessen, vongole, zalm, mosselen, gamba en calamar</i>	
Kreeft	54
<i>Hele kreeft belle vue</i>	
Mosselen Troubadour	35
<i>Zeeuwe mosselen met frietjes 1000gr</i>	
Mosselen natuur	32
<i>Zeeuwe mosselen met frietjes 1000gr</i>	
Mosselen look	34
<i>Zeeuwe mosselen met frietjes 1000gr</i>	
Mosselen witte wijn	34
<i>Zeeuwe mosselen met frietjes 1000gr</i>	


Informatie over allergenen kan u verkrijgen bij het zaalpersoneel. De samenstelling van de levensmiddelen kan wijzigen

A LA PLANCHA

Onderstaande gerechten zijn klaargemaakt op onze grill: 'a la plancha'. Hierdoor ontstaat een pure smaak en proeft u onze (h)eerlijke produkten. Geserveerd met een fris slaatje en frieten, puree, krieltjes of kroketten.

Lams	32
<i>Lams tournedos, kotelet en mergueze met een bearnaisesaus</i>	
Zalm	32
<i>Filet van Schotse zalm en verse bearnaise</i>	
Ribe eye	37
<i>Argentijnse Rib Eye 350gr geserveerd met lookboter</i>	
Calamares en octopus	33
<i>Duo van pijlinktvis en octopus gegrild met Mediterrane kruiden</i>	
Kreeft	54
<i>Gegrilde hele kreeft met lookboter en fijne kruiden</i>	
Gamba's	38
<i>Gemarineerde reuze gamba's met een fris slaatje</i>	

VEGETARISCH – VEGAN

Lasagne	23
<i>Lasagne met Mediterrane groenten, tomaten en Italiaanse kaas</i>	
Risotto asperges	27
<i>Risotto met asperges</i>	
Videe	24
<i>Gemaakt met tofu, champignons en een romige saus</i>	
Bloemkoolsteak 	23
<i>Zoete aardappel en champignons</i>	

HOOFDGERECHTEN

Tournedos	31
<i>Botermals stukje rundsvlees. Geserveerd met bearnaise, champignon- of pepersaus</i>	
Kabeljauw op Normandische wijze	33
<i>Klaargemaakt met cider, room, champignons en grijze garnalen</i>	
Cordon Blue	29
<i>Huisgemaakte cordon blue met champignonroomsaus</i>	
Zeebaars Ostendaise	32
<i>Filet van zeebaars met een botersaus met o.a. kappers, ui, tomaat en grijze garnalen</i>	
Filet pur van paard	39
<i>Het beste stuk van het paard geserveerd met bearnaise, champignon- of pepersaus</i>	
Paling in't groen	36
<i>Klassieker klaargemaakt met verse tuinkruiden</i>	
Varkenswang	27
<i>Gemaakt met Troubadour bier en mosterd van de Ster</i>	
Kalfsniertjes	29
<i>Klaargemaakt met mosterd van de Ster uit Lubbeek</i>	
Steak Tartaar	29
<i>Klaargemaakt door onze chef van Belgisch witblauw runderen</i>	
Konijn met pruimen	28
<i>Klassieker klaargemaakt met konijnenbillen, pruimen en veel tijd!</i>	
Vol-au-vent	26
<i>Ons recept gaat al mee sinds de opening van de Troubadour en wordt gemaakt met vlees van biokippen uit West-Vlaanderen</i>	
Ossetong in Madeirasaus	27
<i>Feestklassieker uit grootmoederskeuken! Boterzachte kalfstong met saus op basis van droge witte wijn van het Portugese eiland Madeira</i>	
Ballekes in tomatensaus	24
<i>Wie kent dit niet? Ballekes gemaakt van runds- en varkensgehakt met een zachte tomatensaus</i>	

DESSERT

Fantasie van donkere Belgische chocolade	12	Sorbet citroen en framboos	11
<i>Voor de chocolade verslaafden!</i>		<i>De maaltijd verfrissend afsluiten.</i>	
Dame Blanche met een saus van donkere Belgische chocolade	12	Citroentaart	12
<i>Gemaakt met vanilleijs en geserveerd met huisgemaakte chocoladesaus</i>		<i>Favoriet van onze chef</i>	
Tiramisu	11	Crème brûlée	10
<i>Een klassieker!</i>		<i>met een krokante suikerlaag, een favoriet van Axelle!</i>	

WITTE WIJN

- Orélie Blanc I.G.P. – Coteaux de l'Ardèche** _____ **7/22/33**
Een delicate blend van Sauvignon en Chardonnay. Deze verfrissende wijn brengt een pallet van witte bloemen, citrus en een mooi evenwichtig tussen frisheid en fruitigheid. De neus brengt aroma's van perzik, madeliefjes, limoen en een zweempje ananas.
- Château Los Boldos – Sauvignon Blanc/Chili** _____ **7,8/26/39**
Deze frisse en fruitige Chileense Sauvignon Blanc brengt de de Zuid-Amerikaanse zon in uw glas. De tropische toetsen van exotisch fruit, aangevuld met frisse zuurtjes zorgen voor een verleidelijk pallet.
- Pierre Morin – Sancerre Blanc A.O.P.** _____ **13,5/42,5/64**
Prachtige Sancerre, aroma's van exotisch fruit, citroen en gember met een vleugje vanille. Een mooi evenwicht met een lange afdronk.
- Diemersdal Estate "Chardonnay reserve"** _____ **44**
Deze modieuze stijl Chardonnay, geconcentreerde kruidige accenten in combinatie met vers fruit.
- Domaine Hamelin – Bourgogne/Chablis** _____ **62**
Deze chablis vertoont een klassiek droog en fruitig pallet waarvan de aroma's zich snel ontwikkelen. De smaak is rond, fris en mineraal, de krachtige finale maakt van deze wijn een topper in zijn gewichtsklasse. Neus: Aangename en sterke impressies van meidoornbloesem en vuursteen. Kleur: Levendige gele kleur met groene schittering.
- Château Grand Abord – Wit- Vignobles Dugoua** _____ **41**
Het feit dat deze druifjes groeien op de begenadigde hoogte van Portets, verleent hen de optimale omstandigheden om op ideale wijze te rijpen. Een wijn met bijna ongezien evenwicht en heldere nuances van appel, kweepeer, kruiden en crispy aciditeit. De toevoeging van Sémillon geeft het geheel elegantie en diepgang.
- Bodegas Piedra Negra – Tierra de Luna Chardonnay – François Lurton** _____ **42**
Er zijn twee grote redenen waarom u deze wijn zeker eens moet geproefd hebben. Reden één zijn unieke ligging onder extreme klimatologische omstandigheden aan de voet van de Andes. Reden twee François Lurton een visionair en zeer getalenteerd wijnmaker.
- Chartron et Trébuchet - Rully Premier Cru "Les Grésigny"- Chardonnay** _____ **74**
Deze karaktervolle Chardonnay brengt een romige textuur en lange afdronk. Een top wijn om van te genieten bij een lekkere vis of een stuk kip.
- Ch. Carbonnieux Pessac Frankrijk - Bordeaux** _____ **83**
De witte Carbonnieux is een echte wijnlegende, hij charmeert met zijn frisheid, zuiverheid en aromatische intensiteit die zowel fruitig als bloemig is. Een topper die het bijzonder goed doet op vrijwel elke gastronomische tafel.

ROSÉ WIJN

- Philippe de Charmille "Syrah Rosé" Frankrijk - D'oc** _____ **7/22/33**
Deze fruitige doch volle rosé is de uitstekende keuze bij grillades, salades of als aperitief of terraswijn. Het delicate pallet brengt impressies van cassis, pompelmoes en rozenblaadjes.
- Sans Prétention "Luberon A.O.P."** _____ **41**
Sans Prétention is een prachtige Luberon, elegant en verfijnd. Een prachtige look en een schitterende smaak. Deze wijn heeft het allemaal. Schitterend als terraswijn, aperitief, bij salades of Aziatische gerechten.

RODE WIJN

- Château Mayne Gazin** _____ **7/22/33**
Rijke aroma's van zwart fruit, specerijen en een vleugje cacao. In de mond opnieuw het rijp fruitig karakter, omhuld door een zachte textuur en eindigend met een zachte en levendige afdronk. Een zeer soepele en evenwichtige wijn. Past goed bij voorgerechten, wit en rood vlees en jonge kazen.
- Santa Celina Malbec – Francois Lurton** _____ **7,8/26/39**
Deze Malbec toont stoere, scherpe tannines en geroosterde smaken van zwarte pruimen. Een robuuste smaak, perfect bij geroosterd vlees.
- Pecci Celestino Rosso di Montalcino D.O.C. Italië – Toscane** _____ **12/38/57**
De opbrengst voor deze wijn ligt tussen de 6,5 en 7 ton per hectare. Na ontristing en gisting krijgt hij een rijping van 8 maanden in vaten van 10 hectoliter of vaten van 35 hectoliter gedurende 1 jaar, allen gebouwd uit Sloveense eik. Hierna volgt nog een rijping op fles van minstens zes maanden alvorens de wijn klaar wordt geacht om de kelders te verlaten. U proeft Toscane in de mond!
- Bodegas Pujanza Finca Valdepoleo – Rioja D.O.C.** _____ **59**
Finca Valdepoleo is de naam van een 17,5 hectaren grote wijngaard die deze wijn voortbrengt. Op een hoogte van 630 meter boven de zeespiegel en met een maximum opbrengst van 4500 kg per hectare. Na oogst wordt elk perceel individueel gevinifieerd in functie van de desbetreffende ondergrond. We mogen dit zonder twijfel de meest iconische wijn uit de stal van Pujanza heten.
- Domaine de la Feuillarde – Bourgogne/Pinot Noir A.O.P.** _____ **47**
Ronde wijn met zijdezachte tannine en een mooie verfijnde smaak, heel harmonieus met lekkere, krokante toetsen van rijpe kersen. Geur: Impressies van rijp rood fruit, alsook een nadrukkelijke toets van zwarte kersen.
- Côtes du Rhône « Montjau » – Vignerons Ardéchois** _____ **41**
De wijngaard Montjau bestaat uit een bijzondere bodem van de zo bekende witte keien. Hij is gelegen op de hoogtes van Bourg-Saint-Andéol. Het pallet brengt ons accenten van zwart fruit en fondant chocolade verweven met zachte tannine. Dit is een voorbode voor een soepele maar karaktervolle finale.
- La Réserve d'Angludet Frankrijk – Margaux A.O.P.** _____ **66**
45% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon en 5% Petit Verdot. La Réserve d'Angludet is de tweede wijn van Château d'Angludet. Hij wordt gemaakt van dezelfde wijngaarden als zijn grote broer. Er zijn ook geen verschillen in de manier waarop de wijngaarden behandeld worden. Het verschil tussen beide wijnen wordt gemaakt na de oogst.
- Pradorey “ Adaro “** _____ **62**
Deze “Cuvée” is een ode aan de stichter van Pradorey, de heer Javier Cremades de Adaro. Een fantastische wijn, met een ongelofelijke structuur, rijke accenten van fruit, ceder, een vleugje tabak en vanille. Het pallet is verbluffend alsook de afdronk die lang en verfijnd blijft nazinderen.
- Château Lafon Rochet – 4ème Grand Cru Classé 2016** _____ **109**
Château Lafon-Rochet is een klassieke Saint-Estèphe. Gemiddeld rijpt Lafon-Rochet zijn wijnen gedurende 14 à 16 maanden op Franse eiken vaten die jaarlijks voor 50% worden vernieuwd. Een wijn is quasi perfecte harmonie. Het evenwicht tussen fruit en structuur is verbluffend. De zachte kruidigheid die deze wijn op de achtergrond bezit geeft het geheel een extra dimensie. Ook de afdronk is warm, zalvend en bezit een prachtige lengte.
- Château La Grave** _____ **55**
Het jaartal 2015 was een klassiek jaartal op Château La Grave. Deze wijn bezit een mooie hoeveelheid fruit en rijpe en verfijnde tannine. In de mond staat vooral een mooie frisheid voorop die getuigt van veel finesse. Een zeer aristocratische médoc voor een vriendenprijs!