Troubadour

Belgische Keuken

Welkom bij Restaurant Troubadour, waar culinaire traditie en elegantie samenkomen. Onze klassieke keuken biedt een zorgvuldig samengestelde selectie van tijdloze gerechten, bereid met de beste ingrediënten. Geniet van de verfijnde smaken in ons stijlvol klassiek interieur, dat een perfecte ambiance creëert voor een onvergetelijke eetervaring. Al meer dan 20 jaar zijn wij toegewijd aan het verwennen van onze gasten met uitzonderlijke service en gastronomisch genot.

Klassiekers

Maison - Pornstar Martini 14
Glas cava Viña Lolita D.O.C 10
Glas champagne Mignon Brut 14,5
Schuimwijn Bottega 0,0% 8
Aperol Spritz 14
Vermout Bianco/Rosso 9,5
Gancia 10,5

Kirr / Royal 11,5/14,5
Sherry Dry 10,5
Porto rood/wit 10,5
Pineau des Charentes 10,5
Campari orange/soda 14
Pernod / Ricard 14
Picon witte wijn 17

Cocktails

Moscow Mule 14,5
Een verfrissende cocktail van wodka, pittige gemberbier en vers limoensap

Mojito 13

Cosmpopolitan 15
Vodka, Cointreau, cranberry en limoen

Negroni 16,5
Italiaanse krachtige cocktail

Whisky Sour 15,5
Fris, zacht en perfect in balans

Amaretto Sour 15
Amaretto, citroen en een zachte schuimlaag

Gin & Tonic

Gin Mare 16,5
Mediterranean tonic

Double You W 14,5
Elderflower tonic

Hendrickx 15,5
Indian tonic

Copperhead 17,5
Mediterranean tonic

Marula 16,5
Mediterranean tonic

Alcoholvrij

N' Sane 0,0% 14
Passievrucht en vanille

Virgin Red Cheeks 14
Zacht zoet en verfrissend op basis van rood fruit en limoen

Fish called wanda 14
Bitter zoet op basis van pompelmoes en spritz

Zen Zero 14
Frisse mocktail met crodino en ginger beer

Schuimwijn Bottega 0,0% 8
Ideaal om de avond te starten

Coperhead 0,0% 17,5
Alcoholvrije gin met Mediterranean tonic

Cuba Libre 14
Met alcoholvrije Havaniets rum

Nona Spritz 13,5
Een apero spritz zonder alcohol

Virgin Mojito 12

Crodino 9,5

VOORGERECHTEN

Toast champignon 22
Toast met boschampignons, peterselie, sjalot en look

Paté van wild 21
Paté van wild, geserveerd met confituur en toast

Gerookte zalm 23
Met ajuin, peterselie en citroen

Wildconsommé 18
Heldere wildbouillon met fijne snippers van eend en groenten

Vitello Tonato 23
Kalfsvlees rose, saus van tonijn en ansjovis geserveerd met kappers

Scampi 23
Klaargemaakt met look, peterselie, lente-ui en brunoise van tomaat

Scheermessen 22
Uit de Noordzee gegaard met lookboter en verse kruiden

Oesters 26
Zes creuses met een vinaigrette van rodewijn-azijn

Oostendse vissoep 25
Rijkelijke vissoep met bisque, rouille en toast

Escargots 18
Franse klassieker, met look, peterselie en hoeveboter

Garnaalkroket 22
Artisanale garnaalkroket van Vanzegbroeck

Kaaskroket 19
Artisanale kaaskroket van Atelier Coosemans

Carpaccio 20
Gemaakt van Belgisch witblauw rundsvlees met raketsla en Parmigiano

Kikkerbillen 24
Klaargemaakt met lookboter en verse kruiden

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

SUGGESTIE

Stoofpot van everzwijn en hert 32
Met wintergroenten

Hazenrug Arlequin 49
Filet van hazenrug met poivradesaus en wintergarnituur

Hert 42
Filet van hert met wintergarnituur

Steak Rossini 48
heerlijk stukje rundsvlees met gebakken ganzenlever en rodewijnsaus

Risotto boschampignons 30
Een klassieker gemaakt met boschampignons

Parelhoen 34
Parelhoen filet suprême met wintergarnituur en dragonsaus

Eendenfilet 33
Eendenfilet, geserveerd met een rodewijnsaus en wintergarnituur

Roggevleugel 39
uit de Noordzee, klaargemaakt met kappers en beurre noisette

Slibtong 39
Noordzee slibtong meunière

SUGGESTIEWIJN

Wit - Sauvignon blanc de Alberto, Spanje 44
Lichtgeel van kleur. De Alberto Sauvignon Blanc heeft een geweldige mineraliteit in de neus met tonen van tropisch fruit en bloemen.

Rood - Valle de oron crianza Ribeira del duero 2018 , Spanje 48
De Valle de Orón Crianza 2018 is een dieprode wijn uit de Ribera del Duero die 14 maanden rijpt op Franse eikenhouten vaten.

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.

Calamares en octopus 39
Duo van pijlinktvis en octopus gegrild met Mediterrane kruiden

Dorade 39
Met tuinkruiden en citroen

Gamba's 41
Gemarineerde reuze gamba's met een fris slaatje

Kreeft 66
Gegrilde hele kreeft met lookboter en fijne kruiden

Lams 37
Lams tournedos, kotelet en mergueze met een béarnaisesaus

Rib eye 45
Argentijnse Rib Eye 350gr geserveerd met lookboter

VEGETARISCH - VEGAN

Lasagne 26
Lasagne met Mediterrane groenten, tomaten en Italiaanse kaas

Tofu 27
Gemaakt met tofu, champignon, een romige saus en een bladerdeeg gebakje

Bloemkoolsteak 26
Zoete aardappel en champignons

Risotto champignons 27
Een klassieker

HOOFDGERECHTEN

Uit de zee

Bouillabaise 42
Gemaakt met het beste uit de zee en grijze Noordzee garnalen

Pasta zeevruchten 34
Tagliatelle met scheermessen, vongole, zalm, mosselen, gamba en calamar

Roggevleugel 39
uit de Noordzee, klaargemaakt met kappers en beurre noisette

Slibtong 39
Noordzee slibtong meunière

Zeebaars 35
Met een gewokte groenten

Kabeljauw 38
Met een frisse mousseline

Zalm 34
Met een béarnaisesaus

Van het land

Ierse kogelbiefstuk 33

Filet pur van paard 39

Kipfilet 27

Saus: Stroganoff, Béarnaise, Champignon, Peper of dragonsaus 4,5

Cordon Blue 32
Huisgemaakte cordon blue met champignonroomsaus

Kalfsniertjes 33
Klaargemaakt met mosterd van de Ster uit Lubbeek

Steak Tartaar 30
Klaargemaakt door onze chef van Belgisch witblauw runderen

Konijn met pruimen 35
Klassieker klaargemaakt met konijnenbillen, pruimen en veel tijd!

Vol-au-vent 28
Ons recept gaat al mee sinds de opening van de Troubadour!

Ossetong in Madeirasaus 30
Boterzachte kalfstong met saus op basis van droge witte wijn van het Portugese eiland Madeira

Ballekes in tomatensaus 26
Wie kent dit niet? Ballekes gemaakt van runds- en varkensgehakt met een zachte tomatensaus

DESSERT

Fantasie van donkere Belgische chocolade 12
Voor de chocolade verslaafden!

Café glacé 10
Opkikker na de maaltijd!

Dame Blanche met een chocolade saus 12
Gemaakt met vanilleijs en geserveerd met huisgemaakte chocoladesaus

Appelstrudel 12
Met vanilleijs

Vanille ijs met warme krieken 12
Lekker bij het koude weer

Sorbet citroen en framboos 11
De maaltijd verfrissend afsluiten.

Brusselse wafel 12
Met vanille ijs en slagroom

Crème brûlée 10
Krokante suikerlaag, een favoriet van Axelle!

Liquid dessert

Espresso Martini 15
Ideale cocktail om de avond af te sluiten

Dessert wijn 14
Zoete wijn om na te genieten!

Hasseltse koffie 15,5
Met Jenever

Irish koffie 15,5
Met Bushmills whiskey

French koffie 15,5
Met Cognac of Grand Marnier

Normandische koffie 15,5
Met Calvados

Italiaanse koffie 15,5
Met Amaretto

Warme dranken

Koffie van branderij Java

Koffie 4

Thee naar keuze 4,5

Mokka 4

Dubbele Mokka 7

Cappuccino melk of slagroom 6

Sterke dranken

Cognac Deau 14

Cognac Deau VSOP 18

Cognac Deau XO 25

Calvados 15

Grand Marnier 14

Cointreau 14

Amaretto 13

Sambuca 13

Grappa 15

Limoncello 13

Poire Williams 13

Baileys 13

Licor 43 14

Verfrissende dranken

Chaudfontaine natuur/bruisend 4
Chaudfontaine 0,5l 6,5
Coca cola 4
Coca cola zero 4
Fanta 4
Sprite 4
Gini 5
Tonic Royal Bliss 5
Fuze tea Sparkling 5
Fuze tea Peach 5
Fever Tree 5,5
Minute Maid sinaas/appel/tomaat 5
Vers geperste sinaasappelsap 13

Bieren flesje

Troubadour Blond 7
Verfrissend blond bier!
Troubadour Obscura 7,5
Donker rood-bruine milde stout
Troubadour Magma 8
Koperkleurige Belgische Tripel IPA
Troubadour Zestra 0,0% 7,5
Blond, alcoholvrij, hopbitter en fruitige tonen
Broeder Jacob Tripel 6
Duvel 6
Leffe Blond/Donker 6
Stella 4
Hoegaarden 4,5
Kriek Lindemans 5,5
Trappist Westmalle dubbel/Tripel 6

Bieren 0,75cl

Tripel Karmeliet 23
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,
Duvel 23
Een sprankelend, krachtig blond bier met fruitige toetsen en een verfijnde bitterheid, gebrouwen met passie voor fijnproevers.
Vlierbeek Grand Cru 28
Een volmondig goudblond abdijbier van 8,5°, warm en krachtig met een fluwelen lange afdronk. Carpe diem en geniet van dit abdijbier van Vlierbeek.
Adept blond 29
Uit de microbrouwerij adept te Winksele. Prachtig blond bier ideaal om van te genieten bij een maaltijd.
La Chouffe 22
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.
Chimay Blauw 29
Een authentike donkere Trappist met een volle smaak. De officiële naam is Chimay Grand Reserve: het beste wat de abdij te biedien heeft.
Fourchette Blond 30
Fourchette, gebrouwen bij Brouwerij Van Steenberge, is een nieuw culinair speciaalbier. “Bier voor chefs, door chefs”.

Bubbels

Champagne Mignon Millesime 2013 _____ 119

Champagne Mignon Brut _____ 79/14,5

Champagne Mignon Rosé de Saignée Prestige _____ 89

Champagne Mignon Blanc de Blancs Grand Cru _____ 89

Cava Viña Lolita D.O.C. _____ 39/8

WITTE WIJN

Little Eagle "Sauvignon Blanc" _____ 8/26/39

Gemaakt van druiven afkomstig uit verschillende regio's op de Kaap. Deze wijn brengt aroma's van tropisch fruit met een citrusondertoon.

Los Boldos Tradicion Reserva "Chardonnay" _____ 8/26/39

Frisse Chardonnay met rijp citrus- en tropisch fruit, zachte vanilletoets en ronde, elegante afdronk. Heerlijk bij vis, gevogelte en romige sauzen.

Pierre Morin – Sancerre Blanc A.O.P _____ 14/44/69

Prachtigge Sancerre, aroma's van exotisch fruit, citroen en gember met een vleugje vanille. Een mooi evenwict met een lange afdronk.

Diemersdal Estate "Chardonnay reserve" _____ 46

Deze modieuze stijl Chardonnay, geconcentreerde kruidige accenten in combinatie met vers fruit.

Domaine Hamelin – Bourgogne/Chablis _____ 67

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

Agape du Château Haut-Dambert – Bordeaux Blanc _____ 58

Deze Agape wit is gemaakt van de beste percelen uit de wijngaarden van Vignobles Buffeteau. De selectie bestaat uit Muscadelle, Sémillon en Sauvignon Gris. . De aanzet is floraal met een enorme finesse, rijke fruittoetsen en een lange, volle afdronk.

Chassagne Montrachet Chartron & Trebuchet _____ 115

Het levert een prachtige, indrukwekkende witte Chassagne op, met verfijnde florale en citrusachtige tonen en een vleug brioche en toast. De frisse zuren vormen een perfect tegenwicht voor het ronde, rijpe en romige karakter van de wijn. Een schitterende begeleider van coquilles of gebakken vis met beurre noisette.

Ch. Carbonnieux Pessac Frankrijk - Bordeaux _____ 89

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 _____ 8/26/39

Deze fruitige doch volle rosé is de uitstekende keuze bij grillades, salades of als aperitief of terraswijntje. 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 8/26/39

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.

Merlot Reserve – Terre de Murier 8/26/39

Een Merlot van uitzonderlijke kwaliteit. Misschien iets steviger dan zijn broers uit Bordeaux maar zeker geslaagd. Een donkere kleur met paarse schijn is de voorbode van een wijn met aroma's van bramen, cassis, violet en cuberdon. De aanzet is vlezig met rijpe taninne, toetsen van groene peper en een zweem vanille. In de finale vinden we deze impressies ook terug, de lengte is verbluffend.

Pecci Celestino Rosso di Montalcino D.O.C. Italië - Toscane 14/44/69

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!

Bodega Piedra Negra Malbec - Francois Lurton 44

Deze Malbec is de basis bij Lurton. Hij bezit een eerder vlotte stijl. Een deel van deze wijn krijgt een lichte vatrijping op tweedejaars eiken vaten. Zijn bewaarpotentieel ligt ergens tussen de 2 tot 5 jaar wanneer hij bewaard wordt onder de juiste omstandigheden. Deze wijn past goed bij: gegrild rood vlees, gevogelte, pasta met vlees of bechamelsaus, gegrild wit vlees en kip jagerswijze.

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.

Château L'Argenteyre – Médoc 57

Donkerrode kleur met aroma's van bosbessen, geconfijt fruit en framboos. Vol in de mond met een perfect evenwicht tussen rijp fruit en zachte tannine, middellange afdronk.

Domaine de la Feuillarde – Bourgogne/Pinot Noir A.O.P. 49

Ronde wijn met zijdezachte taninne 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.

La Dame d'Angludet – Margaux A.O.P. 69

Zoals bij alle grote Bordeaux wordt ook hier een tweede wijn gemaakt op exact dezelfde wijze als de eerste wijn. De jonge stokken cabernet- sauvignon, merlot en petit verdot leveren nu de druiven voor La Réserve d'Angludet die uiteindelijk later voor de eerste wijn worden gebruikt. Typerend voor Angludet is de zwoele, weelderige smaak van bosvruchten, cassis, pruimen en kruiden. Hoewel nog jong, is de wijn toch al vol finesse en charme.

Réserve de la Comtesse 2014 - Pauillac 109

Opnieuw een mooi resultaat van Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, deze tweede wijn staat als een huis. Rijpe, krokante taninne, veel fruit en een prima frisheid. Een wijn die een goed bewaarpotentieel heeft maar die na 3 jaar na oogst al perfect gedronken kan worden.

Bij Troubadour kunnen we groepen ontvangen tot wel 120 personen. Voor elke gelegenheid stellen we graag een menu samen dat volledig is afgestemd op jullie wensen en budget. Of het nu gaat om een bedrijfsdiner, een familiefeest of een andere speciale gelegenheid, we zorgen ervoor dat iedereen kan genieten van een heerlijke culinaire ervaring.

Neem gerust contact met ons op om de mogelijkheden te bespreken en een offerte op maat te ontvangen.

Meer info: info@troubadour.be



TROUBADOUR
016/22.50.65
WWW.TROUBADOUR.BE