
FINGERFOOD - APEROBITES

Pecorino 'al Tartuffo' 10.00

Rilette van gans, krokant om te dippen 10.00

Bitterballen 'Van Dobben', Tierentyn mosterd 9.00

Crispy chicken & Tortilla, pittig sausje, guacamole 12.00

Calamares à la Romana, tartaar, citroen 10.00

Biblo's Tapas, gevarieerd aanbod van koude en warme lekkernijen 24.00/per 2p

Nacho's, pulled porc, jalapeno, cheddar 14.00

VOORGERECHTEN

Scampi 'Elixir d'Anvers', gebakken scampi, geroosterd brood 19.00

Huisgemaarineerde zalm, kruidenmayonaise, toast 16.00

Rundscarpaccio, parmezaan, olijfolie, balsamico, rucola 18.00

Kaaskroketten, gefrituurde peterselie, citroen 15.00 


Noordzeekroketten, (kabeljauw, garnalen, mosseltjes), saffraanaoli 21.00

Coquilles & beuling, crème van bloemkool, krokantje van aardpeer 16.00


Soep, volgens dagaanbod 9.00

SALADES - WOK - PASTA

Oosters geïnspireerde salade met gelakt buikspek 24.00

Salade geitenkaas, gegratineerd, Granny Smith, walnoot, mesclun, rozijn, gedroogde ham 21.00 

Stoofpotje kip, cocos, Thai curry, gewokte groentjes, basmati rijst 25.00 

Vegi wok, tofu, veelheid aan groenten, rijstnoedels 23.00 

Coquilles & scampi, zwarte pasta, groene asperges 28.00

HOOFDGERECHTEN

Heilbot, saffraansaus, aardappelpuree, zeekraal 26.00

'Fish & Chips', tartaarsaus, frietjes 26.00

Scampi 'Elixir d'Anvers', gebakken scampi, frietjes 26.00

Vol au vent, kipfilet, champignons, bladerdeegkoek, frietjes, gemengde sla 23.00

Varkenswangen, donkere Grimbergen, witloofslaatje, kroketjes 25.00

Rund

Belgische steak Haspengouw (170gr) 23.00

Belgische steak Haspengouw (220gr) 28.00

Geserveerd met frietjes, gemengd slaatje, béarnaise, pepersaus of champignonsaus

Entrecôte, Holstein (300gr) 34.00

Côte à l'os (per 2p) 36.00/pp

Geserveerd met frietjes, warme groenten, béarnaise, pepersaus of champignonsaus

Extra's

Witloofsalade ipv gemengde salade 2.00

Warme groenten ipv gemengde salade 3.00

Extra aardappelgarnituur 2.00

Extra mayonaise 1.00

DESSERTEN


- Dame Blanche, vanille-ijs, warme chocoladesaus, slagroom 11.00
- Café Glacé, vanille- en mokka ijs, 'straffe koffie', Kahlúa 10.00
- Crème brûlée, klassieke bereiding onder een krokante karamelkorst 10.00
- Moelleux, amandelcrumble, sorbet van zwarte bes 13.00
- Tarte Tatin, kaneelijs 12.00
- Kazen voor u uitgekozen door onze kaasmeester 'Van Tricht', geroosterd roggebrood, chutney 18.00
- Kolonel, vodka, citroensorbet 10.00
- Chocoladetaart, vanille-ijs 13.00

DIGESTIEVEN

Irish Coffee	€ 10
Of andere combinatie	
Limoncello	€ 8
Amaretto	€ 8
Cointreau	€ 8
Baileys	€ 8
Alcohol 43	€ 8
Grand Marnier	€ 9
Porto Vista Allegre 10y	€ 9
Porto Vista Allegre 20y	€ 12
Porto Vista Allegre 20y Old White	€ 12
Armagnac Domaine Tariquet VS	€ 9
Cognac Courvoisier VS	€ 9
Cognac Rémy Martin VSOP	€ 9
Calvados Boulard	€ 9

Vraag naar onze drankenkaart voor nog meer inspiratie.

BRASSERIEKAART

Tomatensoep, balletjes 9.00 

Rundscarpaccio, parmezaan, olijfolie, balsamico, rucola 18.00


Kaaskroketten, gefrituurde peterselie, citroen 15.00 

Noordzeekroketten, (kabeljauw, garnalen, mosseltjes), saffraanaoli 21.00


Huisgemarkineerde zalm, kruidenmayonaise, toast 16.00

Volgende gerechten worden geserveerd tot 17:30.

Club Sandwich, gebakken kip, knapperig spek, sla, tomaat, ei, chefs dressing 16.00

Focaccia, gesmolten brie, walnoot, appel, honing, witloof 14.00 

Toast kannibaal, fijngemalen rundvlees, ajuin, kappers, augurk, gemengd slaatje 16.00

Croque Monsieur, ham, gesmolten kaas, gemengd slaatje, ketchup en mayo 12.00 

Croque Madame, ham, gesmolten kaas, spiegelei, gemengd slaatje, ketchup en mayo 14.00 

Spaghetti Bolognese, klassiek, geraspte Emmentaler 16.00

Als u vragen heeft aangaande allergenen, onze medewerkers kunnen u informeren. Recepten kunnen wijzigen.