

---

## TAPAS

---

Oesters fines de claire || 3,8 euro per stuk

Huîtres fines de claire | 3,8 euros par pièce

TAPASPLANK EGLANTIER || 27,9 (2 pers.)

vanaf iedere extra persoon + 12

Ibérico, pastrami, kaasballetjes Oud Brugge, bruscetta's, tapenades, broodstengels, olijfjes, focaccia brood, chorizo, duroc salami

Iberico ham, Serrano ham & Chorizo || 8 p.p.

Jambon Iberique, Serrano & Chorizo

Huisbereide pastrami || 10 p.p.

Assiette pastrami maison

---

## SOEPEN – LES SOUPES

---

Bisque met handgepelde garnalen || 19,5

Bisque de crevettes

Noordzee vissoep || 16,5

Soupe de poissons

---

## VOORGERECHTEN LES ENTRÉES

---

Carpaccio van rund || 18,5 | 25,5

Carpaccio de boeuf "Chianina" marine

Halve dozijn oesters fines de claire || 22,8

Trio van handgepelde grijze garnalen: kroketje - bisque - tomaat || 19,5 | 29,5

Le trio de crevettes grises: une croquette - bisque - tomate

Huisbereide ganzenlever 'Handsaeme' met zijn garnituren || 22,5

Foie gras d'oie 'Handsaeme' fait maison avec ses garnitures

Slaatje met langoustines | ganzenlever "Handsaeme" || 22,5 | 32,5

Salade de langoustines | foie gras d'oie "Handsaeme"

---

## MENU EGLANTIER

---

3-GANGEN - € 49

4-GANGEN - € 64

Ganzenlever 'Handsaeme' | peer | pindakaas | brioche

Foie d'oie 'handsaeme' | poire | beurre cacahuète | brioche

OF | EN

Gebakken zeebaars | ananas & vanille soepje

Bar rôti | soupe ananas et vanille

Jonge duif | bulgur | pastinaak en pompoen | sausje van gras-el-hanout

Pigeonneau | bulgur | panais et potiron | sauce ras-el-hanout

Dessert naar keuze of koffie of Irish coffee (+3 euro)

Dessert au choix ou café ou Irish coffee (+3 euros)

De menu kan enkel genomen worden per tafel

Nous servons le menu uniquement par table

---

## LUNCH

---

2-GANGEN - € 25

3-GANGEN - € 35

Soep

Soupe

Hoofdgerecht

Plat

Dessert

Tarte du jour

De lunch wordt niet geserveerd op zon- & feestdagen

Lunch n'est pas disponible le dimanche et jours fériés

Maximum 4 verschillende voor- en hoofdgerechten per tafel a.u.b. De Chef dankt u!

Merci de limiter vos choix dans 4 entrées différentes et 4 plats différents au maximum. Le Chef vous remercie!

## PASTA – LES PÂTES

Tagliolini met scampi | curryroomsaus || 28,5

Tagliolini aux scampi | sauce crème de curry

Tagliolini gerookte zalm | pesto || 28,5

Tagliolini aux saumon fume | basilic

## WOK

Thaise wok met kip of scampi || 28,5

Wok thaï au Coucou de Malines ou scampi

Thaise wok vegi & rijstnoedels || 24,5

Wok thaï végétarien & nouilles chinoises

## VIS - POISSONS

2 Soletjes (kleine zeetongetjes) | groentenstoofpotje | kruidenpuree || 28,5

2 Solettes meunière | ragout de légumes | purée aux herbes

Zeetong in boter gebakken | kruidenpuree | groentjes || 42

Sole meunière (400-500 g) | ragout de légumes | purée aux herbes

Kabeljauwhaasje (of Schotse zalm) | geplette aardappel | prei | garnalen | gepocheerd eitje || 29,5

Dos de cabillaud (ou Saumon d'Écosse) | pomme écrasé | poireau | crevettes grises | oeuf poché

**Het Groot Visbord** (langoustine, roodbaars, zeeduivel, tarbot, tong, kabeljauw) || 39

met krielaardappeltjes en seizoensgroenten

La Grande Assiette des Poissons (langoustine, rouget, lotte, turbot, sole, cabillaud) | pommes grenailles | légumes étuvés

Gebakken kreeft in de Green Egg (2 x ½ OF 1) | basmatirijst met kurkuma | groentjes

Homard au Green Egg | riz basmati au curcuma | jeunes légumes (600g / stuk - pièce) || voorgerecht (½) = 26  
|| hoofdgerecht (1/1) = 48

## VLEES - VIANDE

Angus ossenhaas (klassieke steak) || 32,5

Tournedos Angus

Dunne lende Simmenthal Dierendonck (4 weken gerijpt) || 45

Contrefilet Simmenthal 'Atelier Dierendonck' Dry Aged 4 semaines

Kalfs rib-eye (wit vlees) || 31

Rib-eye de veau

Handgesneden steak tartaar Dierendonck CLASSIC of ITALIAN || 26,5

Le steack tartare coupé au couteau

**Het Groot Vleesbord** (Simmethal, kalfszwezerik, pluma, Mechelse koekoek,

varkenswang Ibérico) met krielaardappeltjes en seizoensgroenten (**garnituren**

**inbegrepen**) || 39

La Grande Assiette des Viandes (Simmethal, ris de veau, pluma, coucou de Malines, Joue de Pata Negra Ibérique) pommes grenailles | légumes étuvés (**garnitures comprises**)

### Supplementen per persoon

Salade 3,5

Warme groentjes 3,5

Huisgemaakte sauzen:

• Béarnaise 2,5

• Peperroom 2,5

• Champignon 2,5

Frietjes, kroketjes of puree zijn altijd  
inbegrepen.

Maximum 4 verschillende voor- en hoofdgerechten per tafel a.u.b. De Chef dankt u!

Merci de limiter vos choix dans 4 entrées différentes et 4 plats différents au maximum. Le Chef vous remercie!

---

## SUGGESTIES – LES SUGGESTIONS

---

### Risotto || 18,5 | 25,5

kokkels & langoustine  
Risotto au coques | langoustine

### Ravioli || 17 | 23,5

truffelaroma en ricotta kaas  
Ravioli à l'arome de truffe et ricotta

### Gambas || 18 | 25,5

mango chutney | krokante groentjes  
Gambas poêlés | chutney mango | légumes croquants

### Tarbot || 35

butternut | eekhoortjesbrood | gnocchi  
Turbot rôti | butternut | cêpes | gnocchi

### Sint-Jakobsnootjes || 22,5 | 31,5

zalfje van champignons | parmezaan  
St-Jacques poêlées | crème de champignons | parmesan

### Krokante kalfszwezeriken || 33,5

seizoensgroentjes | aardappelkroketje | kalfsjus  
Ris de veau croquants | légumes de saison | pomme croquette | jus de veau

### Mechelse koekoek || 25,5

Gestooftde witloof & sinaas | Anna aardappel  
Coucou à basse température | andive braisée à l'orange | pomme Anna

### Pata negra wangen Ibérico varken (stoofpotje) || 26,50

trappistsaus | gestooftde groenten | puree  
Joues de Pata Negra Ibérique | sauce trappiste | légumes étuvés | puree

### Kraaibiefstuk (op lage temperatuur) met sjalotjes en frietjes || 28

Onglet (à basse temperature) à l'échalote avec des frites

---

## NOS FAMEUX TARTARES

---

### HANDGESNEDEN, GESERVEERD MET FRIETJES & COCKTAILSAUS

100 % RUNDVLEES VAN DIERENDONCK

#### CLASSIC || 26,5

zoals gewoonlijk (rundvlees)

#### ITALIAN || 26,5

pesto en zongedroogde tomaatjes (rundvlees)

#### ASIAN STYLE || 27,5

gember, citroengras, koriander, limoen, wasabi (rundvlees)

Maximum 4 verschillende voor- en hoofdgerechten per tafel a.u.b. De Chef dankt u!  
Merci de limiter vos choix dans 4 entrées différentes et 4 plats différents au maximum. Le Chef vous remercie!