

TRADITIONAL & LOCAL & HEALTHY

Vanaf vijf personen is er een beperkte keuze aan gerechten.
U kan steeds informatie vragen omtrent allergenen in onze gerechten.
De samenstelling van de gerechten kan soms wijzigen.

LUNCHMENU VAN DE DAG

HOOFDGERECHT	€ 18
VOORGERECHT HOOFDGERECHT	€ 26
VOORGERECHT HOOFDGERECHT NAGERECHT	€ 32

KLASSIEKERS

AUBERGINE ROLLETJE	€ 16
mimolette appel geconfijt witloof pijnboompitten	
PASTA SALADE	€ 15
caponata artisjokken gedroogde tomaten parmezaan	
QUICHE	€ 15
wintergroenten kruidenkaas	
KAASKROKET 2 st/ 3st	€ 9,5/ € 12,5
sla citroen peterselie	
GARNAALKROKET 2 st/ 3 st	€ 15/ € 18,5
sla citroen peterselie	

VOORGERECHTEN

GRAVLAX SALADE	€ 16
spirulina tapioca korrels	
TOFU	€ 14
gemarineerd en gebakken ayurvedische rijstsla	
MINISTRONE	€ 13,5
Modern Style parmezaan chips	
RUND	€ 16,5
Terriyaki en tartaar van Bleu Blanc Belge kwartelei	
GEGRILDE GROENTENSLA	€ 17
scampi rucola muesli krokant	

HOOFDGERECHTEN

KONIJNFILET	€ 23
gebraden I crostini van de lever I appel-rozemarijnbrochette	
VIDEE	€ 19
Mechelse koekoek I mousselinesaus I amandelkroketje	
RISOTTOKROKET	€ 20
tartufata I groenten I basilicum	
SKREI FILET	€ 24,5
salade van gebakken aardappelen I spekreepjes I prinsessenboontjes	
COQUILLES	€ 25
kippevleugels I chorizo Hollandaise	
HAMBURGER Bleu Blanc Belge	€ 17
gestoofde ui I ijsbergsla I handgesneden frietjes	
STEAK Bleu Blanc Belge +/-250 g	€ 23,5
gevarieerde seizoenssalade I handgesneden frietjes peper - champignon - lookboter - béarnaise	

Ons Bleu Blanc Belge rundsvlees is afkomstig van hoeveslagerij 'Ten Halve' in Herent.

KINDERMENU

KINDERMENU (tot 10 jaar)	€ 14
hoofdgerecht I frisdrank I bolletje ijs	

DESSERTEN

CRÈME BRÛLÉE	€ 9
vanilleroom flan I kandijnsuiker I gebrand	
DAME BLANCHE	€ 10
vanille-ijs I chocoladesaus I slagroom	
CHOCOLADE MARQUISE	€ 9
passievruchtengel	
CARAMEL RIJSTPAP	€ 9
Musa Lova sorbet	
KAAS	€ 12
selectie van Frans-Belgische kazen	

Aangezien we met dagverse producten werken bestaat de mogelijkheid dat sommige producten niet meer voorradig zijn en dat de samenstelling van de gerechten kan wijzigen.



BRASSERIE – RESTAURANT

SLOW COFFEE

1*SPECIALTY SELECTION

€ 4

BRAZIL – SWEET YELLOW

ORIGINE: BRAZIL

VARIETEIT: Mundo Novo (= Natuurlijke kruising tussen bourbon en Typica plant)

OMSCHRIJVING: Een hartelijke, perfect uitgebalanceerde koffie die iedere liefhebber pleziert. Mooie balans tussen milde tonen van rijpe rode bessen en een subtiele zoetheid van karamel en melkchocolade. Fluweel op de tong met een aangename, nootachtige nasmaak.

NOTIE: Een aanrader voor ieder die van koffie houdt, maar toch graag op veilig speelt. Mooie koffie van een zeer hoge specialty. Geschikt voor ieder moment van de dag.

2*DIRECT TRADE SELECTION – ESTATE COFFEE

€ 4

INDIA – PONYA 93 SHADES – OLD PARADENIA

ORIGINE: INDIA

VARIETEIT: 100% CANEPHORA – OLD PARADENIA

OMSCHRIJVING: Volle, pittige body met tonen van bittere chocolade, cognac, leder en donkere karamel.

NOTIE : Deze ongeëvenaarde Canephora (= géén arabica, maar een totaal andere variëteit binnen de Coffea Familie , ook wel gekend als robusta) is van een superieure kwaliteit. Deze koffie is voor de durvers, mensen die graag koffie drinken en houden van een donkere pittige en totaal nieuwe koffie ervaring.

zakendiners | seminaries | privé-barbecues | babyborrels | familiefeesten | banketten
recepties | evenementen op verplaatsing

