


VOORGERECHTEN ENTRÉES STARTERS

Voorgerechten

Entrées

Starters

Kaaskroketten 	16.00
<i>Croquettes au fromage</i> <i>Cheese croquettes</i>	
Garnaalkroketten	22.00
<i>Croquettes aux crevettes</i> <i>Shrimp croquettes</i>	
Duo van kaas- & garnaalkroket	18.00
<i>Duo de croquettes au fromage et aux crevettes</i> <i>Duo of cheese & shrimp croquette</i>	
Tartaar van tonijn	24.00
<i>Tartare de thon</i> <i>Tartare of tuna</i>	
Terrine van ganzenlever	22.00
<i>Terrine de foie gras</i> <i>Terrine of goose liver</i>	
Gemarineerde Gravad Lax zalm - mierikswortelcrème	22.00
<i>Saumon Gravad Lax mariné - crème de raifort</i> <i>Marinated salmon Gravad Lax - horseradisch cream</i>	
Salade van gefrituurde kalfszwezerik - appel - croutons - frambozenvinaigrette	22.00
<i>Salade de ris de veau frits - pomme - croûtons - vinaigrette aux framboises</i> <i>Salad of fried sweetbreads - apple - croutons - raspberry vinaigrette</i>	

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

Hoofdgerechten
Plats principaux
Main courses

VLEES VIANDE MEAT

Stoverij van varkenswangetjes - frietjes - wintergarnituur	26.00
<i>Ragoût de joues de porc - frites - garniture d'hiver</i> <i>Pork cheek stew - French fries - winter garnish</i>	
Vol-au-vent royale - kalfszwezeriken - mousseline - frietjes	28.00
<i>Vol-au-vent royale - ris de veau - mousseline - frites</i> <i>Chicken stew - sweetbread - mousseline - French fries</i>	
Filet pur - frietjes - slaatje - peper/béarnaise/champignon saus	36.00
<i>Filet pur - frites - salade - sauce au poivre/aux champignons/béarnaise</i> <i>Filet pur - French fries - salad - pepper/béarnaise/mushroom sauce</i>	
Ierse Rib-eye - frietjes - slaatje - peper/béarnaise/champignon saus	34.00
<i>Faux-filet Irlandais - frites - salade - sauce au poivre/aux champignons/béarnaise</i> <i>Irish Rib-eye - French fries - salad - pepper/béarnaise/mushroom sauce</i>	
Beef Teriyaki - gemarineerde rundsfilet op Japanse wijze	28.00
<i>Filet de boeuf mariné - à la japonaise</i> <i>Beef Teriyaki - marinated beef - Japanese Style</i>	
Angus burger - kaas - slaatje - frietjes	16.00
<i>Angus burger - fromage - salade - frites</i> <i>Angus burger - cheese - salad - French fries</i>	
Tussenrib 'Duke of Berkshire' - gepofte bloemkool - 'Blackwell' saus - kasteelaardappelen	32.00
<i>Entrecôte 'Duke of Berkshire' - chou-fleur rôti - sauce 'Blackwell' - pommes château</i> <i>'Duke of Berkshire' sirloin steak - roasted cauliflower - 'Blackwell sauce' - potatoes</i>	
Lamskroontje - peterseliekorst - gratin aardappel - rozemarijnsaus	36.00
<i>Carré d'agneau - croûte de persil - gratin de pommes de terre - sauce au romarin</i> <i>Rack of lamb - parsley crust - potato gratin - rosemary sauce</i>	
Portie verse frieten / Portion de frites / Portion French fries	3.00

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

VIS POISSON FISH

Kabeljauw - bladspinazie - mousselinesaus - aardappelpuree	31.00
<i>Codfish - leaf spinach - mousseline sauce - mashed potatoes</i>	
<i>Cabillaud - jeunes épinards - sauce mousseline - purée de pommes de terre</i>	
Zeetong 'meunière' - frietjes - slaatje	41.00
<i>Baked sole 'meunière' - French fries - salad</i>	
<i>Sole 'meunière'- frites - salade</i>	
Gamba's - rode curry - wilde rijst	35.00
<i>Gambas - curry rouge - riz sauvage</i>	
<i>Prawns - red curry - wild rice</i>	

SALADES PASTA SALADES PÂTES SALADS PASTA

VEGETARISCHE GERECHTEN PLATS VÉGÉTARIENS VEGETARIAN DISHES

Salade geitenkaas - frambozenvinaigrette - spek	21.00
<i>Salade de fromage de chèvre - vinaigrette aux framboises - lardons</i>	
<i>Salad goat cheese - raspberry vinaigrette - bacon</i>	
Caesar salade	23.00
<i>Salade César</i>	
<i>Caesar salad</i>	
Spaghetti Bolognese	16.00
Risotto van erwten - groene kruiden - savooi - prei - spinazie - munt	20.00
<i>Risotto de petits pois - herbes vertes - chou de Savoie - poireau - épinards - menthe</i>	
<i>Risotto of peas - green herbs - savoy cabbage - leek - spinach - mint</i>	
Veggie burger - kaas - slaatje - verse frietjes	16.00
<i>Burger végétarien - fromage - salade - frites</i>	
<i>Vegetarian burger - cheese - salad - French fries</i>	



APERERO *Apéritif* *Aperitif*

Apero

Assortiment charcuterie **19.00**
Gamme de charcuterie
Cold meat cuts

Kaas/salami mix **9.00**
Mélange fromage/salami
Cheese/salami mix

Toast gerookte zalm **18.50**
Toast saumon fumé
Toast smoked salmon

Goujonettes - tartaarsaus **14.00**
Goujonettes - sauce tartare
Fish stripes - tartare sauce

Mini-garnaalkroket **12.50**
Mini croquette de crevettes
Mini shrimp croquettes

Mini-kaaskroket **9.00**
Mini croquette de fromage
Mini cheese croquettes

Nacho's - guacamole - 'Cheddar' kaas - chili con carne **9.00**
Nachos- guacamole - fromage 'Cheddar' - chili con carne
Nacho's- guacamole - 'Cheddar' cheese - chili con carne

Fried chicken - barbecue saus **11.00**
Poulet pané - sauce au barbecue

Apéritif

Aperitif

Kuiken open/kitchen open/cuisine ouverte: 12h00 - 14h00/ 18h00 - 21h00

Voor allergieën of verdere vragen, contacteer ons personeel.

Des allergies ou questions, contactez le personnel. Allergies or inquiries, please contact the staff.

Prijzen zijn in euro, service en BTW zijn inbegrepen. Prix sont en euro, service et TVA inclus.

Prices are in euro, service and VAT are included.

1 rekening per tafel. 1 addition par table. 1 bill per table.

Damier Free Wi Fi

Gratis parking tijdens lunch. Stationnement gratuit pendant le déjeuner. Free parking during lunch.

MENU DAMIER**55.00**

Hapje van de chef
Amuse-bouche du chef
Chef's appetizer

Artisanale garnaalkroketten

Croquettes aux crevettes
Shrimp croquettes

OR

Tartaar van tonijn

Tartare de thon
Tartare of tuna

-

Ierse rib-eye - frietjes - salade

Rib-eye Irlandais - frites - salade
Irish rib-eye - French fries - salad

OR

Kabeljauw - bladspinazie -**mousselinesaus - aardappelpuree**

Cabillaud - épinards - sauce mousseline -
purée de pommes de terre
Codfish - leaf spinach- mousseline sauce -
mashed potatoes

-

Dame Blanche

Vanilla ice with hot chocolate sauce
Glacé à la vanille - sauce au chocolat chaud

OR

Sabayon**Apero Champagne Bollinger****Passende wijnen**

Vins 2 verres - Wine 2 glasses

Grand Bateau - Sauvignon Blanc
 Guffens Verget - Chardonnay
 Mirambeau Papin - Merlot & Sauvignon

Koffie/thee

Café/thé - Coffee/tea

85.00**MENU DU CHEF****45.00**

Hapje van de chef
Amuse-bouche du chef
Chef's appetizer

-

Gamba's à la plancha - chimichurri boter

*Gambas à la plancha - beurre chimichurri**
*Prawns à la plancha - chimichurri butter**

-

**Kalfsfilet 'Rossini' - pastinaak - champignons -
gepofte krieltjes**

Filet de veau 'Rossini' - panais - champignons -
*grenailles rôties**
Veal steak 'Rossini'- parsnip - mushrooms -
roasted little potatoes

-

Gegratineerd fruit - sabayon van champagne

Fruits gratinés - sabayon au champagne
Gratinated fruit - champagne sabayon

Kaasassortiment Mr. Callebaut
 Assortiment de fromage du M. Callebaut
 Cheese variety Mr. Callebaut

Supplement 16.00

Kaas in plaats van dessert +10.00

Fromage au lieu de dessert
Cheese instead of dessert

Apero Champagne Bollinger**Passende wijnen**

Vins 2 verres - Wine 2 glasses

Grand Bateau - Sauvignon Blanc
 Guffens Verget - Chardonnay
 Mirambeau Papin - Merlot & Sauvignon

Koffie/thee

Café/thé - Coffee/tea

75.00

KINDERMENU MENU D'ENFANTS CHILDREN'S MENU

Kaaskroket	10.00
<i>Croquette au fromage/Cheese croquette</i>	
Garnaalkroket	14.00
<i>Croquette aux crevettes/Shrimp croquette</i>	
Spaghetti Bolognaise	10.00
Vol-au-vent - frietjes	14.00
<i>Vol-au-vent - frites/Chicken stew - French fries</i>	
Goujonettes - tartaarsaus (6 stuks)	11.00
<i>Goujonettes - sauce tartare (6 morceaux)/Fish stripes - tartare sauce (6 pieces)</i>	
Filet pur - frietjes - slaatje	16.00
<i>Filet pur - frites - salade/Filet pur - French fries - salad</i>	
Stoverij van varkenswangetjes - frietjes -	14.00
<i>Ragoût de joues de porc - frites/Pork belly stew - French fries</i>	
Kinderijsje	5.00
<i>Crème glace enfant/Kid's ice cream</i>	

HUISGEMAAKTE DESSERTS DESSERTS FAITS MAISON HOMEMADE DESSERTS

Dame Blanche	10.00
<i>Glace à la vanille - sauce au chocolat chaude/Vanilla ice cream - hot chocolate sauce</i>	
Chocolademouse	10.00
<i>Mousse au chocolat/Chocolate mousse</i>	
Crème brûlée praliné	10.00
Tarte Tatin op de wijze van de chef	10.00
<i>Tarte Tatin du chef/Tarte Tatin chef's way</i>	
Sabayon	10.00
Kaasassortiment Mr. Callebaut	16.00
<i>Assortiment de fromage du Mr. Callebaut/Cheese variety Mr. Callebaut</i>	
Moelleux au chocolat	10.00
<i>Chocolate lava cake</i>	