

Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart.

Renseignez-vous sur notre liste de vins extensif.

Ask our extensive wine list.

Visit our Sprezza cocktailbar, around the corner.

Rated by Gault Millau as best cocktailbar of Belgium.

*Keuken open/kitchen open/cuisine ouverte: 12h00 - 14h00/ 18h00 - 21h00
Gesloten op zondag en maandagmiddag/ Sunday and Monday noon closed/
Fermé dimanche et lundi midi.*

Voor allergieën of verdere vragen, contacteer ons personeel.

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

'Nothing brings people together like good food'

Sharing gerechten

Plats partagés

Sharing dishes

Garnaalkroketten	23.00
<i>Croquettes aux crevettes</i> <i>Shrimp croquettes</i>	
Crunchy sushi 3 stuks - veggie - zalm 	16.00
<i>Sushi croustillant 3 pièces - veggie - saumon</i> <i>Crunchy sushi 3 pieces - vegetarian - salmon</i>	
Calamari fritti - aziatische tartaarsaus	19.00
<i>Calamars frits- sauce tartare asiatique</i> <i>Fried calimari - asian tartar sauce</i>	
Goujonettes van pladijs - tartaarsaus	18.00
<i>Goujonettes de plie - sauce tartare</i> <i>Fish stripes of plaice - tartar sauce</i>	
Gyoza van scampi - crème van ponzu - zeekraal	17.00
<i>Gyoza de scampi - crème de ponzu - salicorne</i> <i>Scampi gyoza - cream of ponzu - samphire</i>	
Oester 'Fine de Claires' 6 stuks - Xérèsazijn - citroen	25.00
<i>Huîtres 'Fine de Claires' 6 pièces - vinaigre de Xérès - citron</i> <i>Oysters 'Fine de Claires' 6 pieces - Xérès vinegar - lemon</i>	
Kaviaar 'Imperial Heritage' - blini's - zure room - 30 gram	75.00
<i>Caviar 'Imperial Héritage' - blinis - crème sure - 30 grammes</i> <i>Caviar 'Imperial Heritage' - blinis - sour cream - 30 gram</i>	
Gepaneerde kip 'Kentucky style' - barbecuesaus	14.00
<i>Poulet pané 'style Kentucky' - sauce barbecue</i> <i>Fried chicken 'Kentucky style - barbecue sauce</i>	
Vleeskroketten 'Dierendonck' - tartaarsaus	16.00
<i>Croquettes de viande 'Dierendonck' - sauce tartare</i> <i>Meat croquettes 'Dierendonck' - tartar sauce</i>	
Ganzenlever - uienconfituur - brioche	28.00
<i>Foie gras - confiture d'oignons - brioche</i> <i>Goose liver - onion jam - brioche</i>	
Toscaanse meatballs - tomatensaus	14.00
<i>Boulettes de viande Toscanes - sauce tomate</i> <i>Tuscan meatballs - tomato sauce</i>	
Kaaskroketten	17.00
<i>Croquettes au fromage</i> <i>Cheese croquettes</i>	
Duo van kaas- & garnaalkroket	21.00
<i>Duo de croquettes au fromage et aux crevettes</i> <i>Duo of cheese & shrimp croquette</i>	
Geprakte aardappel 'Bombay Style'  	15.00
<i>Purée de pommes de terre 'façon Bombay'</i> <i>Smashed potato 'Bombay Style'</i>	

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

Hoofdgerechten
Plats principaux
Main courses

VLEES VIANDE MEAT

Kalfstournedos 'Rossini' - truffeljus - pommes fondantes - romanesco	36.00
<i>Tournedos de veau 'Rossini' - jus de truffe - pommes fondantes - chou romanesco</i> <i>Veel tournedos 'Rossini' - truffle gravy - fondant potatoes - romanesco</i>	
Steak tartaar - kropsla - frietjes	27.00
<i>Steak tartare - laitue - frites</i> <i>Steak tartare - lettuce - French fries</i>	
Filet Pur 'Holstein' - warme seizoensgroenten - frietjes - peper/béarnaise/champignon saus	36.00
<i>Filet Pur 'Holstein' - légumes chauds de saison - frites - sauce au poivre/aux champignons/béarnaise</i> <i>Filet Pur 'Holstein' - warm seasonal vegetables - French fries - pepper/béarnaise/mushroom sauce</i>	
Argentijnse rib-eye 'Grasfed' - kropsla - frietjes - peper/béarnaise/champignon saus	39.00
<i>Faux-filet Argentin 'Grasfed' - laitue - frites - sauce au poivre/aux champignons/béarnaise</i> <i>Argentinian rib-eye 'Grasfed' - lettuce - French fries - pepper/béarnaise/mushroom sauce</i>	
Toscaanse meatballs - pasta - tomatensaus	22.00
<i>Boulettes de viande Toscanes - pâtes - sauce tomate</i> <i>Tuscan meatballs - pasta - tomato sauce</i>	
Huisbereide vol-au-vent - 'Schorenaer' - mousseline - frietjes	29.00
<i>Vol-au-vent maison - 'Schorenaer' - mousseline - frites</i> <i>Homemade chicken stew - 'Schorenaer' - mousseline - French fries</i>	
Beef Terriyaki - gemarineerde filet mignon op Japanse wijze - noedels	30.00
<i>Terriyaki de boeuf - filet mignon mariné à la Japonaise - nouilles</i> <i>Beef Terriyaki - marinated filet mignon 'Japanese style' - noodles</i>	
Angus burger 'Belgian style'- Oud Brugge kaas - Brasvar bacon - huisgemaakte ketchup - frietjes	18.00
<i>Angus burger 'style de la Belgique' - fromage Oud Brugge - Brasvar bacon - ketchup maison - frites</i> <i>Angus burger 'Belgian style' - Oud Brugge cheese - Brasvar bacon - homemade ketchup - French fries</i>	
Portie verse frieten / Portion de frites / Portion French fries	4.00
Supplementen - suppléments - supplements	
Witloofsalade / salade de chicorée / chicory salad	6.00
Aardappelkroketten / croquettes de pommes de terre / potatoe croquettes	5.00

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

VIS POISSON FISH

Tong 'Ostendaise' - grijze garnalen - mosselen - puree	31.00
<i>Sole 'Ostendaise' - crevettes grises - moules - purée</i>	
<i>Sole 'Ostendais' - grey shrimps - mussels - mashed potatoes</i>	
Zeetong 'Meunière' - frietjes - slaatje	45.00
<i>Sole 'Meunière'- frites - salade</i>	
<i>Dover sole 'Meunière' - French fries - salad</i>	
Bouillabaisse van Noordzeevis - huisgemaakte rouille - toast	29.00
<i>Bouillabaisse de poisson de la Mer du Nord - rouille maison - pain grillé</i>	
<i>Bouillabaise of North Sea fish - homemade rouille - toast</i>	
Zeebaars - risotto van groene kruiden	28.00
<i>Bar de ligne - risotto aux herbes vertes</i>	
<i>Sea bass - green herb risotto</i>	
Pomme Moscovite - kaviaar 'Imperial heritage' 30 gram	80.00
<i>Pomme Moscovite Caviar 'Imperial Héritage' 30 grammes</i>	
<i>Pomme Moscovite Caviar 'Imperial Heritage' 30 gram</i>	

KLEINE GERECHTEN PETITS PLATS SMALL DISHES

Toast geitenkaas - fris slaatje - appeltjes - honing 	21.00
<i>Pain grillé de fromage de chèvre - salade fraîche - pommes - miel</i>	
<i>Toast goat cheese - fresh salad - apples - honey</i>	
Caesar salade - hoevekip	24.00
<i>Salade César - poulet fermier</i>	
<i>Caesar salad - farm chicken</i>	
Salade verse tonijn 'mi-cuit' - ansjovis - olijven - boontjes	28.00
<i>Salade de thon frais 'mi-cuit' - anchois - olives - haricots</i>	
<i>Salad of fresh tuna 'mi-cuit' - anchovy - olives - beans</i>	
Salade quinoa - edamame bonen - gebakken halloumi 	19.00
<i>Salade de quinoa - fèves edamame - halloumi cuit</i>	
<i>Quinoa salad - edamame beans - fried halloumi</i>	
Spaghetti Bolognese	16.00

MENU DAMIER**60.00****Hapje van de chef***Amuse-bouche du chef**Chef's appetizer*

-

Duo van kaas- & garnaalkroket*Duo de croquettes au fromage et aux crevettes**Duo of cheese & shrimp croquettes*

OR

Gezondenlever**uienconfituur - brioche***Foie gras - confiture d'oignons - brioche**Goose liver - onion jam - brioche*

-

Tong 'Ostendaise'**grijze garnalen - mosselen - puree***Sole 'Ostendaise'**crevettes grises - moules - purée**Sole 'Ostendais'**gray shrimps - mussels - mashed potatoes*

OR

Dunne lende - kropsla - frietjes*Faux-filet - laitue - frites**Thin loin - lettuce - French fries*

-

Crêpe Mikado**vanille ijs - chocoladesaus***Crêpe Mikado - glace à la vanille -**sauce au chocolat**Pancake 'Mikado' - vanilla ice cream -**chocolate sauce*

OR

Kaasassortiment Mr. Callebaut*Assortiment de fromage du M. Callebaut**Cheese variety Mr. Callebaut***MENU DU CHEF****65.00****Hapje van de chef***Amuse-bouche du chef**Chef's appetizer*

-

Tartaar van langoustines - kroepoek - chioggia**biet - vinaigrette van yuzu***Tartare de langoustines - craquelins de crevettes - bet-**terave chioggia - vinaigrette au yuzu**Langoustine tartare - prawn crackers - chioggia beetroot -**yuzu vinaigrette*

-

Kalfstournedos 'Rossini'**truffeljus - pommes fondantes - romanesco***Tournedos de veau 'Rossini'**jus de truffe - pommes fondantes - chou romanesco**Veel tournedos 'Rossini'**truffle gravy - fondant potatoes - romanesco*

-

Panna cotta van vanille - gezouten caramel -**bloedsinaasappel***Panna cotta vanille - caramel beurre salé -**orange sanguine**Vanilla pannacotta - salted caramel - blood orange*

-

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***Aangepaste dranken - Boissons sélectionnées - Selected drinks****35.00****Apero glas Champagne 'Ruinart'****2 glazen passende wijnen***Vins 2 verres - Wine 2 glasses***Geen aanpassingen mogelijk***Aucun changement possible**No changes possible*

Dmz Sauvignon

Korrel Riesling Kabinett Feinherb

Tessellae Chardonnay

Mirambeau Papin

KINDERMENU MENU D'ENFANTS CHILDREN'S MENU

Kaaskroket 	11.00
<i>Croquette au fromage/Cheese croquette</i>	
Garnaalkroket	15.00
<i>Croquette aux crevettes/Shrimp croquette</i>	
Spaghetti Bolognese	10.00
Vol-au-vent - frietjes	14.00
<i>Vol-au-vent - frites/Chicken stew - French fries</i>	
Tong 'Ostendaise' - kropsla - frietjes	18.00
<i>Sole 'Ostendaise' - laitue - frites/Sole 'Ostendais' - lettuce - French fries</i>	
Kindersteak - frietjes - slaatje	16.00
<i>Bifteck - frites - salade/Steak - lettuce - French fries</i>	
Kinderijsje	5.00
<i>Crème glace enfant/Kid's ice cream</i>	

HUISGEMAAKTE DESSERTS DESSERTS FAITS MAISON HOMEMADE DESSERTS

Dame Blanche - huisgedraaid - warme chocoladesaus - slagroom	12.00
<i>Glace à la vanille maison - sauce au chocolat chaud - chantilly Homemade vanilla ice cream - hot chocolate sauce - whipped cream</i>	
Crêpe Mikado - vanille ijs - chocoladesaus	12.00
<i>Crêpe Mikado - glace à la vanille - sauce au chocolat Pancake 'Mikado' - vanilla ice cream - chocolate sauce</i>	
Huisgemaakte crème brûlée	10.00
<i>Crème brûlée maison Homemade crème brûlée</i>	
Panna cotta van vanille - gezouten caramel - bloedsinaasappel	11.00
<i>Panna cotta vanille - caramel beurre salé - orange sanguine Vanilla pannacotta - salted caramel - blood orange</i>	
Sabayon met Grand Marnier - gecarameliseerde peer	14.00
<i>Sabayon au Grand Marnier - poire caramélisée Sabayon with Grand Marnier - caramelized pear</i>	
Kaasassortiment Mr. Callebaut	16.00
<i>Assortiment de fromage de Mr. Callebaut Cheese variety Mr. Callebaut</i>	

