



Apéritif

Champagne maison Gonet blanc de blancs	16.00
Cava brut Pere Ventura	9.00
Prosecco Fidora	9.00
Pornstar Martini	13.00
Mojito	14.00
Cosmopolitan	13.00
Bloody mary	14.00
Negroni	14.00
Virgin pornstar martini	12.00
Virgin mojito	12.00
Nona june - fever tree	12.00
Kolonne null rosé pétillant bouteille (37 cl)	22.00
Picon vin blanc	9.00
Ricard	8.50
Campari orange	13.50
Aperol spritz	12.50
Kir/kir royal	9.00/16.50
Copperhead gin - fever tree	14.00
Sherry	8.00
Porto blanc ou rouge	8.00



À partager

Sélection de charcuterie fine & fromage	20.00
Saumon mariné avec gelée de gin & tonic, cornichon et betterave	17.00
Houmous avec sélection de légumes et focaccia ✓	10.00
Bruschetta de tomates cerises avec ricotta, basilic et roquette ✓	18.00

Entrées

Ceviche de saumon avec fenouil, radis et concombre	24.00
Courgettes rôties avec crumble de noix, crème de pistache et babeurre ✓	20.00
Tagliata de bœuf avec tomates séchées au soleil, vinaigre balsamique et Parmesan	22.00
Cannelloni de poulet aux champignons et ricotta	22.00
Croquettes de crevettes artisanales avec crevettes décortiquées à la main (2 pièces)	23.00
Croquettes au fromage artisanal avec fromage Oud Brugge (2 pièces) ✓	19.00
Carpaccio de tomates, crevettes grises, oignon mariné, vinaigrette aux pistaches et câpres	24.00



Plats de poisson

Lotte rôtie avec moules, poireaux et pommes de terre à l'ail	34.00
Barbue avec calamars, sauce caponata et pâtes italiennes	30.00
Sole avec sauce au beurre, salade et frites fraîches	48.00
Cabillaud rôti avec purée, épinards et sauce au vin blanc	36.00
Moules avec frites fraîches	29.00
Moules au vin blanc avec frites fraîches	32.00
Tomate aux crevettes grises avec crevettes décortiquées à la main, salade et frites fraîches	33.00

Plats végétariens pâtes salade

Risotto crémeux aux tomates avec mélange de tomates, aubergine, parmesan et basilic	24.00
Chou-fleur 'Bang Bang', aigre-doux, graines de sésam et riz	19.00
Salade César avec poulet 'Mechelse koekoek'	22.00
Salade de lentilles avec pomme de terre douce, carotte, oignon rouge, tahini et graines de citrouille	19.00
Spaghetti bolognaise	18.00



Plats de viande

Filet pur	38.00
Sauce au poivre/champignons ou beurre à l'ail	
Entrecôte irlandaise	44.00
Sauce au poivre/champignons ou beurre à l'ail	
Damier burger avec salade, tomate, œuf au plat, bacon et cheddar	25.00
Steak tartare fait maison	28.00

Tous les plats ci-dessus sont servis avec des frites fraîches et de la salade

Suprême de poulet rôti avec tomates, piments, câpres et olives noires	28.00
Vol-au-vent maison avec mousseline	30.00
Supplément ris de veau + 10.00	

Focaccia maison à l'huile d'olive	
Portion de frites fraîches	3.00
Portion de purée	



Desserts

Apple crumble avec sorbet aux fruits et mousse de myrtilles	12.00
Beignet de banane avec glace à la banane, café et sauce caramel	12.00
Churros avec sauce au chocolat épicée	12.00
Dame blanche avec glace à la vanille, crème fouettée et sauce chocolat chaude	12.00
Sélection de fromages avec confiture de fraises au piment	20.00

Menu enfant

Croquette de crevettes artisanales avec crevettes décortiquées à la main	14.00
Croquette au fromage artisanale avec fromage Oud Brugge	12.00
Hamburger de bœuf	14.00
Filet pur	17.00
Vol-au-vent maison	15.00

Tous les plats ci-dessus sont servis avec des frites fraîches et de la salade

Spaghetti Bolognaise	14.00
----------------------	-------



Pour les demandes de groupe, repas funéraires ou menu Damier, veuillez envoyer un email à info@hoteldamier.be ou contacter la réception de l'hôtel.

Numéro de téléphone : +32 56 22 15 47

Keuken open: 12h00 - 14h00 / 18h00 - 21h00

Fermé le dimanche et le lundi midi

Pour des questions sur les **allergies ou les allergènes**, contactez notre personnel

Les prix sont en euros, le service et la TVA sont inclus

1 seule facture par table

Wi-fi : Damier Free Wi-Fi

Parking gratuit pendant le déjeuner, entrée par la rue Jan Persijnstraat

