

Vraag naar onze uitgebreide wijnkaart.

Renseignez-vous sur notre liste de vins extensif.

Ask our extensive wine list.

Geniet van een lekkere cocktail.

Sprezza cocktailbar.

Dégustez un bon cocktail.

Cocktail bar Sprezza.

Enjoy a nice cocktail.

Sprezza cocktail bar,

Keuken 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.

Wi-fi : Damier Free Wi-Fi

Gratis parking tijdens lunch, inrit langs de Jan Persijnstraat. Stationnement gratuit pendant le déjeuner, entrée dans la Jan Persijnstraat. Free parking during lunch, entrance in the Jan Persijnstraat.

'Nothing brings people together like good food'

Sharing gerechten

Plats partagés

Sharing dishes

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>	
Garnaalkroketten	23.00
<i>Croquettes aux crevettes</i>	
<i>Shrimp 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>	
Vleeskroketten 'Dierendonck' - tartaarsaus	16.00
<i>Croquettes de viande 'Dierendonck' - sauce tartare</i>	
<i>Meat croquettes 'Dierendonck' - tartar sauce</i>	
Gepaneerde kip 'Kentucky style' - barbecuesaus	14.00
<i>Poulet pané 'style Kentucky' - sauce barbecue</i>	
<i>Fried chicken 'Kentucky style - barbecue sauce</i>	
Carpaccio van Pastrami - vinaigrette van truffel	15.00
<i>Carpaccio de Pastrami - vinaigrette à la truffe</i>	
<i>Pastrami carpaccio - truffle vinaigrette</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- sause 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>	
Gebakken coquille - risotto van aardappel - zeekraal	21.00
<i>Coquille cuit - risotto de pommes de terre - salicornes</i>	
<i>Fried scallop - potato risotto - samphire</i>	
Gyoza van scampi - bouillon van dashi - beurre blanc van passievrucht	17.00
<i>Gyoza de scampi - bouillon dashi - beurre blanc aux fruits de la passion</i>	
<i>Scampi gyoza - dashi broth - passion fruit beurre blanc</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 - 10 gram/30 gram	35.00/75.00
<i>Caviar 'Imperial Héritage' - blinis - crème sure - 10 grammes/30 grammes</i>	
<i>Caviar 'Imperial Heritage' - blinis - sour cream - 10 gram/30 gram</i>	

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

VLEES VIANDE MEAT

Hertenkalf - aardappeltaartje met vergeten groenten - jus van Pinot Noir 32.00

*Veau de cerf - tarte de pommes de terre aux légumes oubliés - sauce au Pinot Noir
Deer calf - potato pie with forgotten vegetables - Pinot Noir gravy*

Fazantenfilet - gratin van knolselder en aardappel - wildgarnituur 29.00

*Filet de faisan - gratin de céleri-rave et pommes de terre - garniture de gibier
Pheasant fillet - celeriac and potato gratin - wild garnish*

Filet Pur 'Holstein' - warme seizoensgroenten - frietjes -

peper/béarnaise/champignon saus 36.00

*Filet Pur 'Holstein' - légumes chauds de saison - frites - sauce au poivre/aux champignons/béarnaise
Filet Pur 'Holstein' - warm seasonal vegetables - French fries - pepper/béarnaise/mushroom sauce*

Argentijnse rib-eye 'Grasfed' - kropsla - frietjes -

peper/béarnaise/champignon saus 39.00

*Faux-filet Argentin 'Grasfed' - laitue - frites - sauce au poivre/aux champignons/béarnaise
Argentinian rib-eye 'Grasfed' - lettuce - French fries - pepper/béarnaise/mushroom sauce*

Toscaanse meatballs - pasta - tomatensaus 22.00

*Boulettes de viande Toscanes - pâtes - sauce tomate
Tuscan meatballs - pasta - tomato sauce*

Huisbereide vol-au-vent - 'Schorenaer' - mousseline - frietjes 29.00

*Vol-au-vent maison - 'Schorenaer' - mousseline - frites
Homemade chicken stew - 'Schorenaer' - mousseline - French fries*

Beef Terriyaki - gemarineerde filet mignon op Japanse wijze - noedels 30.00

*Terriyaki de boeuf - filet mignon mariné à la Japonaise - nouilles
Beef Terriyaki - marinated filet mignon 'Japanese style' - noodles*

Angus burger 'Belgian style'- Oud Brugge kaas - Brasvar bacon -

huisgemaakte ketchup - frietjes 18.00

*Angus burger 'style de la Belgique' - fromage Oud Brugge - Brasvar bacon - ketchup maison - frites
Angus burger 'Belgian style' - Oud Brugge cheese - Brasvar bacon - homemade ketchup - French fries*

Portie verse frieten / Portion de frites / Portion French fries

4.00

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

VIS POISSON FISH

Pladijs - shiitake - lardo di Colonnata - armoricaine saus	28.00
<i>Filet de plie - shiitake - lardo di Colonnata - sauce armoricaine</i>	
<i>Plaice fillet - shiitake - lardo di Colonnata - armoricaine gravy</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>	
Gebakken Sint-Jacobsvruchten - risotto van aardappelen - zeekraal	28.00
<i>Coquilles cuits - risotto de pommes de terre - salicornes</i>	
<i>Baked scallops - potato risotto - samphire</i>	
Pomme Moscovite - kaviaar 'Imperial heritage' 10 gram/30 gram	40.00/80.00
<i>Pomme Moscovite Caviar 'Imperial Héritage' - 10 grammes/30 grammes</i>	
<i>Pomme Moscovite Caviar 'Imperial Heritage' - 10 gram/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>	
Club sandwich - gerookte zalm - kip - grijze garnalen	18.00
<i>Club sandwich - saumon fumé - poulet - crevettes grises</i>	
<i>Club sandwich - smoked salmon - chicken - gray shrimps</i>	
Spaghetti Bolognese	16.00

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

-

Garnaalkroketten met zijn garnituur*Croquettes de crevettes**Shrimp croquettes*

OR

Toast boschampignons**pastinaakcrème - ganache van****Foie Gras - crumble van hazelnoot***Toast champignons - crème de panais -**ganache de Foie Gras - crumble noisette**Toast mushrooms -**parsnip cream - ganache of Foie Gras - crumble**of hazelnut*

-

Pladijsfilet - shiitake -**lardo di Colonnata - armoricaine saus***Filet de plie - shiitake - lardo di Colonnata -**sauce armoricaine**Plaice fillet - shiitake - lardo di Colonnata -**armoricaine gravy*

OR

Fazantenfilet - gratin van knolselder en**aardappel - wildgarnituur***Filet de faisan - gratin de céleri-rave et pommes**de terre - garniture de gibier**Pheasant fillet - celeriac and potato gratin -**wild garnish*

-

Dame blanche*Glace vanille maison - sauce au chocolat**Homemade vanilla ice cream - chocolate sauce*

OR

Kaasassortiment Mr. Callebaut*Assortiment de fromage du M. Callebaut**Cheese variety Mr. Callebaut***MENU DU CHEF****55.00****Hapje van de chef***Amuse-bouche du chef**Chef's appetizer*

-

Gyoza van scampi -**bouillon van dashi - beurre blanc passievrucht***Gyoza de scampi - bouillon dashi - beurre blanc aux**fruits de la passion**Scampi gyoza - dashi broth - passion fruit beurre blanc*

-

Hertenkalf**aardappeltaartje van vergeten groenten -****jus van Pinot Noir***Veau de cerf - tarte de pommes de terre**aux légumes oubliés - sauce Pinot Noir**Deer calf - potato pie with forgotten vegetables -**Pinot Noir gravy*

-

Fluffy pancake - chocotofijs - crumble yoghurt*Crêpe moelleuse - glace chocolat - crumble yaourt**Fluffy pancake - chocolate ice cream - yogurt crumble*

-

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****32.00****Apero glas Champagne 'Ruinart'****2 glazen passende wijnen***Vins 2 verres - Wine 2 glasses*

Enfant Rebelle Sauvignon Blanc

Tessellae Chardonnay

Mirambeau Papin

Geen aanpassingen mogelijk*Aucun changement possible**No changes possible*

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>	
Goujonettes - tartaarsaus (6 stuks)	18.00
<i>Goujonettes - sauce tartare (6 morceaux)/Fish stripes - tartare sauce (6 pieces)</i>	
Kindersteak - frietjes - slaatje	16.00
<i>Bifteck - frites - salade/Steak - French fries - salad</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>	
Chocolademousse	10.00
<i>Mousse au chocolat Chocolate mousse</i>	
Huisgemaakte crème brûlée	10.00
<i>Crème brûlée maison Homemade crème brûlée</i>	
Fluffy pancake - chocotofijs - crumble yoghurt	11.00
<i>Crêpe moelleuse – glace chocolat – crumble yaourt Fluffy pancake - chocolate ice cream - crumble yogurt</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</i>	

