

KLEINE HAPJES PETITES BOUCHEES SMALL BITES

Sharing gerechten

Portie olijven/Portion olives/Portion olives	6
Hummus met focaccia en groenteselectie ✓	10
<i>Houmous avec focaccia et sélection de légumes/Hummus with focaccia and vegetable selection</i>	
Mini-kaaskroketten ✓ of mini-garnaalkroketten	11.50/16
<i>Mini croquettes au fromage ou mini croquettes de crevettes</i>	
<i>Mini cheese croquettes or shrimp croquettes</i>	
Tataki van tonijn, lente ui, hoisin, sesamzaadjes	24
<i>Tataki de thon, ciboulette, hoisin, sésame</i>	
<i>Tuna tataki, spring onion, hoisin, sesame</i>	
Nobashi garnalen, tartaarsaus	15
<i>Crevettes nobashi, sauce tartare</i>	
<i>Nobashi shrimps, tartar sauce</i>	
Mini toast gerookte zalm, uitjes OF krabsla - 8 stuks	18/12
<i>Mini toast de saumon fumé, oignons OR salade de crabe - 8 pièces</i>	
<i>Mini toast with smoked salmon, onions OR crab salad - 8 pieces</i>	
Bloemkoolhapjes, sweet chili saus ✓	15
<i>Chou-fleur, sauce chili</i>	
<i>cauliflower bites, sweet chili</i>	
Oesters, selder, appel, citroen	28
<i>Huîtres, céleri, pomme, citron/Oysters, celery, apple, lemon</i>	
Charcuterieplank	20
<i>Assortiment de charcuterie/Cold cuts variety</i>	

Plats partagés

Sharing dishes

VOORGERECHTEN ENTREES STARTERS

Voorgerechten

Langoustine, venkel, wei, beurre blanc VG/HG	34/48
<i>Langoustine, fenouil, lactosérum, beurre blanc Entrée/plat principal</i>	
<i>Langoustine, fennel, whey beurre blanc Starter/main course</i>	
Ceviche van roodbaars, yuzu, daikon, shiso, ananas	24
<i>Ceviche de sébaste, yuzu, daikon, shiso, ananas</i>	
<i>Rockfish ceviche, yuzu, daikon, shiso, pineapple</i>	
Melanzani, geroosterde courgette, aubergine, tomatensaus ✓	20
<i>Melanzani, courgette rôtie, aubergine, sauce tomate</i>	
<i>Melanzani, roasted zucchini, eggplant, tomato sauce</i>	
Carpaccio van kalf, zwarte knoflook, hazelnootgremolata	22
<i>Carpaccio de veau, ail noir, gremolata de noisettes</i>	
<i>Veal carpaccio, black garlic, hazelnut gremolata</i>	
Carpaccio van tomaat, grijze Noordzeegarnalen, citroencrème fraîche, basilicum	25
<i>Carpaccio de tomates, crevettes grises de la mer du Nord, crème fraîche au citron, basilic</i>	
<i>North sea grey shrimp & tomato carpaccio, lemon creme fraiche, basil</i>	
Artisanale kaaskroketten met Oud Brugge kaas (2 stuks) ✓	19
<i>Croquettes au fromage artisanal avec fromage Oud Brugge (2 pièces)</i>	
<i>Artisan cheese croquettes with Oud Brugge cheese (2 pieces)</i>	
Artisanale garnaalkroketten (2 stuks)	23
<i>Croquettes artisanales de crevettes (2 pièces)</i>	
<i>Artisan shrimp croquettes (2 pieces)</i>	

Entrées

Starters

HOOFDGERECHTEN PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

Hoofdgerechten Plats principaux Main courses

Gegrilde gamba's, aardappelen, knoflookboter, salade	36
<i>Gambas grillées, pommes de terre, beurre à l'ail, salade</i> <i>Grilled gambas, potatoes, garlic butter, salad</i>	
Kleine zeetong, 2 stuks, salade, verse frietjes	38
<i>Petite sole, 2 pièces, salade, frites fraîches</i> <i>Small sole, 2 pieces, salad, French Fries</i>	
Roodbaars, zoete aardappel, spinazie, erwt, kruiden- en knoflookroomsaus	32
<i>Sébaste, patate douce, épinards, pois, sauce crémeuse aux herbes et à l'ail</i> <i>Rockfish, sweet potato, spinach, peas, herb & garlic cream sauce</i>	
Papilotte van zeebaars, witte asperges, aardappelen, zeekraal, bruine boter, kappers	32
<i>Papilotte de bar, asperges blanches, pommes de terre, salicorne, beurre noisette, câpres</i> <i>Sea bass papilotte, white asparagus, potatoes, samphire, brown butter, capers</i>	
Tomaat garnaal, salade, frietjes	40
<i>Tomate crevette, salade, frites</i> <i>Shrimp tomato, salad, French Fries</i>	
Mosselen natuur of met witte wijn, mosselsaus, verse frietjes	32/34
<i>Moules nature ou au vin blanc, sauce aux moules, frites fraîches</i> <i>Plain mussels or white wine, mussel sauce, French Fries</i>	
Groentenrisotto, edamame boontjes, wilde knoflook, spinazie, groene asperges ✓	24
<i>Risotto de légumes, haricots edamame, ail des ours, épinards, asperges vertes</i> <i>Vegetable risotto, broad beans, wild garlic, spinach, green asparagus</i>	
Salade Caprese (burrata, kappers, tomaat, basilicum) ✓	24
<i>Salade Caprese (burrata, câpres, tomate, basilic)</i> <i>Caprese salad (burrata, capers, tomato, basil)</i>	
Salade met kortgebakken sesamtonijn, verse groenten en sesam-gemberdressing	28
<i>Salade au thon mi-cuit au sésame, jeunes pousses et vinaigrette sésame-gingembre</i> <i>Tuna salad, fresh greens, sesame ginger dressing</i>	
Spaghetti bolognaise	18

VLEES VIANDE MEAT

Ierse filet pur peper/champignonsaus of lookboter 40
Filet pur irlandais - sauce aux champignons/poivre ou beurre à l'ail
Irish filet pur pepper/mushroom sauce or garlic butter

Ierse rib-eye peper/champignonsaus of lookboter 45
Entrecôte irlandaise sauce aux champignons/poivre ou beurre à l'ail
Irish rib-eye pepper/mushroom sauce or garlic butter

SMASH burger, huisgemaakt broodje, cheddar, gerookte baconjam, krokante uitjes 26
SMASH burger, pain maison, cheddar, confiture de bacon fumé, oignons croustillants
SMASH burger, homemade bun, cheddar, smoked bacon jam, crispy onions

Steak tartaar 28
Steak tartare

Alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met verse frietjes en salade
Tous les plats ci-dessus sont servis avec des frites fraîches et de la salade
All of the above dishes are served with French Fries and salad

Vol-au-vent met mousseline 30
Vol-au-vent, mousseline
Chicken stew with mousseline

Supplement kalfszwezeriken/suppl. riz de veau/suppl. veal sweetbreads + 10

Gegrilde kip, romesco, groenten, rijst 29
Poulet grillé, romesco, légumes, riz
Grilled chicken, romesco, vegetables, rice

Huisbereide focaccia met olijfolie 3
Focaccia maison à l'huile d'olive
Homemade focaccia with olive oil

Portie verse frietjes/rijst/huisgemaakte kroketten 4
Portion de frites fraîches/riz /croquettes faites maison
Portion French Fries/rice/homemade potato croquettes

HUISGEMAAKTE DESSERTS DESSERTS FAITS MAISON HOMEMADE DESSERTS

Aardbei, spongecake, yoghurt, limoenijs	14
<i>Gâteau éponge aux fraises, yaourt et glace au citron vert</i>	
<i>Strawberry, sponge cake, yogurt and lime ice cream</i>	
Dame blanche met vanille ijs, slagroom en warme chocoladesaus	14
<i>Dame blanche avec glace à la vanille, crème fraîche, sauce chocolat chaude</i>	
<i>Dame blanche with vanilla ice cream, whipped cream, hot chocolate sauce</i>	
Marquis au chocolade, koffiec crème anglaise, sinaasappel	14
<i>Marquis au chocolat, crème anglaise au café, orange</i>	
<i>Chocolate marquis, coffee crème anglaise, orange</i>	
Aardbeien met vanille-ijs, slagroom	12
<i>Fraises avec glace à la vanille, chantilly</i>	
<i>Strawberries with vanilla ice cream, whipped cream</i>	
Panna cotta, vlierbloesem, aardbei, citroenzandkoekje	14
<i>Panna cotta aux fleurs de sureau, fraise, sablé au citron</i>	
<i>Elderflower panna cotta, strawberry, lemon shortbread</i>	

KINDERMENU MENU D'ENFANTS CHILDREN'S MENU

Artisanale kaaskroket /garnaalkroket	12/14
<i>Croquette au fromage / croquette de crevettes artisanales</i>	
<i>Artisan cheese croquette / shrimp croquette</i>	
Kipfilet met appelmoes	14
<i>Filet de poulet avec compote de pommes</i>	
<i>Chicken filet with apple sauce</i>	
Filet pur	20
Huisgemaakte vol-au-vent	15
<i>Vol-au-vent maison</i>	
<i>Chicken stew</i>	

Alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met verse frietjes en salade
Tous les plats ci-dessus sont servis avec des frites fraîches et de la salade
All of the above dishes are served with French Fries and salad

Spaghetti bolognaise	14
-----------------------------	----



Alcohol

Sparkling wines

House champagne Gonet (blanc de blancs)	16.00/90.00
Cava brut Pere Ventura	9.00
Prosecco Fidora	9.00

Wines

Housewine red/white	6.70
Housewine rosé	7.00

Spritz

Aperol spritz	12.50
Lemon spritz	12.50

Cocktails

Pornstar Martini	13.00
Mojito	14.00
Cosmopolitan	13.00
Bloody mary	14.00

Aperitifs

Picon vin blanc	11.00
Ricard	8.50
Campari orange	12.50
Kir/kir royal	9.00/16.50
Sherry	8.00
Porto white or red	8.00
Negroni	15.00

Gins

Copperhead - Fever tree	14.00
-------------------------	-------

Non-alcohol

Sparkling wines 200 ml

Oddbird Blanc de Blancs	10.00
Oddbird rosé	10.00

Spritz

Non-alcoholic Aperol Spritz	12.00
Opius albedo fever tree ginger ale	12.00

Wines

Oddbird white 'Low intervention N°2'	8.00
Oddbird red 'Sint-Chinian'	8.00

Mocktails

Virgin pornstar martini	12.00
Basil tonic	12.00
Virgin mojito	12.00
Virgin tom collins	12.00
Espresso tonic	13.00
Albedo sour	12.00

Beers N/A

Liefmans on the rocks	5.00
Carlsberg	4.00
Sportzot	5.50
Ypra	5.50

Gins

Copperhead N/A fever tree	13.00
Nona june fever tree	13.00



Voor groepsaanvragen, rouwmaaltijden of het Damier-menu, stuur een e-mail naar info@hoteldamier.be of neem contact op met de hotelreceptie.

Telefoon: +32 56 22 15 47

Pour les demandes de groupes, les repas funéraires ou le menu Damier, veuillez envoyer un e-mail à info@hoteldamier.be ou contacter la réception de l'hôtel.

Téléphone : +32 56 22 15 47

For group requests, funeral meals or Damier menu, please email info@hoteldamier.be or contact the hotel reception.

Telephone +32 56 22 15 47

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.

Allergeneninformatie

Onze gerechten kunnen allergenen bevatten. Vraag gerust ons personeel voor meer info.

Informations sur les allergènes

Nos plats peuvent contenir des allergènes. N'hésitez pas à demander plus d'informations à notre personnel.

Allergen information

Our dishes may contain allergens. Please ask our staff for more information.

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.