

Rubens

K N O K K E

EEN VERHAAL VAN PRODUCTEN EN PASSIE

Wij serveren ambachtelijk gekweekte kwaliteitsproducten huisbereid in eigen keuken.

Proef onze kraakverse kwaliteit

Wij hebben een voorliefde voor pure, verse ingrediënten. Duurzaam geteeld, dagvers geleverd en artisaan verwerkt in eigen keuken. Met passie, terroir en liefde voor het ambacht. Zo maken wij het verschil. Proef onze homemade Frans-Belgische cuisine. Eerlijke smaken, huisbereide gerechten. Razendsnel geserveerd dankzij onze optimale workflow, het resultaat van liefst 100 jaar ervaring.

« Voulez-vous diner avec moi? »

Lees het volledige verhaal van onze eerlijke producten op de postkaarten in onze kiosk (naast de vestiaire) en nodig je vrienden of familie uit!

Vers, snel en bovenal lekker

Wij zijn 7/7 open en het is altijd druk in Brasserie Rubens. Daardoor hebben we een snelle rotatie van ingrediënten. We werken voor zoveel mogelijk van onze bereidingen met dagverse producten. De verse, smaakvolle bereidingen in onze keuken hebben een vlugge doorlooptijd dankzij een uiterst efficiënte organisatie. Deze optimale workflow is het resultaat van liefst een eeuw ervaring.

Puur ambacht

Brasserie Rubens serveert zoveel mogelijk duurzame kwaliteit en korte keten-producten op je bord. Pure, eerlijke ingrediënten afkomstig van duurzame telers en regionale kwekers. Gepassioneerde 'smaakmakers' die hun hart en ziel in heerlijk eerlijke producten leggen, barstensvol smaak. Dat is niet alleen goed voor de planeet, zo steken wij lokale entrepreneurs een hart onder de riem.

Onze klinkende namen zijn jouw kwaliteitsgarantie

Een greep uit onze kwaliteitsmerken: ultraverse vis van De Jager, Schotse zalm met Label Rouge keurmerk, grijze garnalen van North Sea Deluxe, Zeeuwse oesters van De Oesterij, varkensvlees van hoeveslagerij De Heerlijkheid, eitjes van Boer Olivier, zuivel van hoeve 't Vogelsteen, gevogelte van Maison Peyriguet, honing van Beelgium, condimenten van Maison Didden, ...



UNE HISTOIRE DE PRODUITS ET DE PASSION

Nous servons des produits de qualité, cultivés de manière artisanale, préparés dans notre propre cuisine.

Goûtez à la fraîcheur de nos produits

Nous avons une préférence pour les ingrédients purs et frais. Cultivés de manière durable, livrés frais tous les jours et travaillés de manière artisanale dans notre propre cuisine. Avec passion, terroir et amour pour le métier. C'est comme ça que nous faisons la différence. Goûtez notre cuisine franco-belge traditionnelle. Des saveurs honnêtes, des plats faits maison. Servi à grande vitesse grâce à notre flux de travail optimal, résultat de presque 100 ans d'expérience.

« Voulez-vous dîner avec moi? »

Lisez l'histoire complète de nos produits sur les cartes postales dans notre kiosque (à côté du vestiaire) et invitez vos amis ou votre famille!

Frais, rapide et surtout délicieux

Nous sommes ouverts 7/7 et il y a toujours du monde à la Brasserie Rubens. Nous avons donc une rotation rapide des ingrédients. Nous travaillons avec des produits frais pour quasiment toutes nos préparations. Les préparations de notre cuisine ont un délai d'exécution rapide grâce à une organisation extrêmement efficace. Ce flux de travail optimal est le résultat de plus d'un siècle d'expérience.

Un savoir-faire éco-responsable

La Brasserie Rubens sert dans votre assiette le plus grand nombre possible de produits de qualité durable et de produits issus de filières courtes. Des ingrédients purs et honnêtes provenant de producteurs durables et de cultivateurs régionaux. Des "faiseurs de goût" passionnés qui mettent tout leur cœur et toute leur âme dans des produits honnêtes, débordants de saveur. Ce n'est pas seulement bon pour la planète, mais cela donne aussi un coup de pouce aux entrepreneurs locaux.

Nos partenaires sont votre garantie de qualité

Une sélection de nos marques de qualité : poissons ultra frais de De Jager, saumon écossais Label Rouge, crevettes grises de North Sea Deluxe, huîtres zélandaises de Oesterij, viande de porc de boucher fermier De Heerlijkheid, oeufs de Boer Olivier, laitier fermier de 't Vogelsteen, volaille de Maison Peyriguet, miel de Beelgium, condiments de Maison Didden, ...



Goed om te weten!

*We zijn elke dag open, het hele jaar door. Onze keuken is doorlopend open van **11u45 tot 22u**, en op **vrijdag, zaterdag, de avond voor feestdagen** en in **juli en augustus** tot **23u**.*

***Reserveren kan enkel binnen.** Voor een plaats in de **veranda of op het terras** ben je welkom **zonder reservatie**. **Gereserveerde tafels binnen kunnen niet worden omgeruild** voor buiten. Bij drukte vragen we om met **twee personen aan een tafel voor twee** plaats te nemen.*

*Voor groepen vragen we om te kiezen uit **maximaal vijf verschillende voor- en/of hoofdgerechten** per tafel. Heb je een **allergie** of een **opmerking**? Vraag gerust info aan je ober of meld het meteen.*

***Salades en groenten zijn niet inbegrepen** en bestel je apart. Een **aardappelbijgerecht wisselen** kan voor **€2 supplement**, omdat we graag de **originele samenstelling van onze gerechten aanmoedigen**. **Extra bijgerechten zijn betalend**, behalve **frietten, puree en saus**. Een gerecht delen met twee kan voor **€3 supplement**, inclusief **brood, boter en servies**.*

*Je krijgt **één rekening per tafel**. **Apart betalen is niet mogelijk**. Alle prijzen zijn in **euro**. Wijnen met een sterretje (*) kunnen tijdelijk niet beschikbaar zijn. **Hondjes zijn welkom**, zolang ze **op de grond blijven**.*

Bedankt en smakelijk eten!

Team Brasserie Rubens

**SCAN
FOR
ENGLISH
MENU**



**SCAN
FOR
ENGLISH
MENU**

Bon à savoir!

Nous sommes ouverts tous les jours, toute l'année.

Notre cuisine est ouverte en continu de 11h45 à 22h, et jusqu'à 23h le vendredi, samedi, les veilles de jours fériés et pendant les mois de juillet et août.

Les réservations sont uniquement possibles à l'intérieur. Pour une place dans la véranda ou sur la terrasse, vous êtes les bienvenus **sans réservation**. Une table réservée à l'intérieur **ne peut pas être échangée** contre une place à l'extérieur. En période d'affluence, merci de vous installer **à deux à une table pour deux**, afin d'optimiser notre capacité.

Pour les groupes, nous demandons de choisir **au maximum 5 entrées et/ou 5 plats différents par table**. Vous avez une **allergie** ou une **remarque** ? N'hésitez pas à demander plus d'informations à votre serveur ou à signaler tout problème immédiatement.

Les salades et légumes ne sont pas inclus et se commandent séparément. **Changer un accompagnement** de pommes de terre est possible avec un **supplément de 2 €**, car nous encourageons la composition originale de nos plats. Les repasses d'accompagnements sont payants, **sauf les frites, la purée et la sauce**. Partager un plat à deux est possible avec un **supplément de 3 €**, incluant **pain, beurre et couverts**.

Une seule addition par table. Il n'est pas possible de payer séparément. Tous les prix sont indiqués en euros. Les vins marqués d'un astérisque (*) peuvent être temporairement indisponibles. **Les petits chiens sont les bienvenus**, à condition de rester au sol.

Merci et bon appétit !

L'équipe de la Brasserie Rubens

**SCAN
FOR
ENGLISH
MENU**



**SCAN
FOR
ENGLISH
MENU**

Apero & Cocktail 0.0

Bubbels - Vin moussoux 0,0% [20cl]	9,50
Crodino Rosso / Biondo 0,0% [17,5cl]	6,50
Tanqueray Gin 0,0% [5cl] + Fever Tree Tonic	11,50
Virgin Mojito 0,0%	9,50

Wijn - Vin 0.0

Bubbels - Vin moussoux 0,0% [20cl]	9,50
Witte wijn - Vin blanc 0,0% [25cl]	9,50
Rode wijn - Vin rouge 0,0% [25cl]	9,50

Bieren - Bières 0.0

Carlsberg 0,0% [25cl]	3,80
Stella Artois 0,0% [25cl]	3,80
Liefmans Fruitesse 0,0% [25cl]	4,20
Kasteel Rouge 0,0% [33cl]	5,50
La Chouffe 0,0% [33cl]	5,50
Sportzot 0,4% [33cl]	5,50

Frisdranken - Boissons fraîches

Bionina Blood Orange	4,50
Bionina Ginger Beer	4,50
Coca-Cola / Zero	3,80
Fanta Orange / Sprite	3,90
Lipton Ice-Tea / Peach / Green	3,90
Schweppes Tonic / Soda	3,90
Canada Dry	3,90

Fruitsap - Jus de fruits

BIO Appelsap - Jus de pommes BIO	4,20
BIO Tomatensap - Jus de tomates BIO	4,20
Verse sinaasappelsap - Jus d'orange frais	5,90
Verse citroensap - Jus de citron frais	3,90

Waters - Eaux 'Chaudfontaine'

* Plat-Plate (25cl) (50cl) (1L)	3,60 6,50 9,90
* Bruis-Pétillante (25cl) (50cl) (1L)	3,60 6,50 9,90

Bieren van 't vat - Bières au fût

Stella Artois 5,2% [25cl] [33cl]	3,80 4,50
De Koninck 5,2% [25cl]	4,20
Lefte Blond 6,6% [33cl]	5,50
La Chouffe 8% [33cl]	5,50
Tripel d'Anvers 8% [33cl]	5,90

Bieren op fles - Bières en bouteille

Carlsberg 5% [25cl]	3,80
Liefmans Fruitesse 3,8% [25cl]	4,20
Vedett Extra White 4,7% [33cl]	4,50
Brugse Zot 6% [33cl]	4,80
Omer 8% [33cl]	5,30
Westmalle Tripel Trappist 9,5% [33cl]	5,50
Duvel 8,5% [33cl]	5,50
Kasteel Rouge 8% / Donker 11% [33cl]	5,50
Orval Trappist 6,2% [33cl]	5,90

Aperitieven - Apéritifs

Coupe Champagne 'Pommery'	14,00
Apero Maison (champagne & perziklikeur)	14,90
Aperol Spritz	11,80
Bloody Mary	9,50
Pimm's	12,50
Pimm's Champagne	15,50
Campari Orange / Soda / Tonic	9,50
Campari Champagne	14,90
Martini Bianco / Rosso	6,50
Negroni	11,90
Ricard	7,50
Picon Witte Wijn-Vin Blanc	9,50
Picon Soda / Bier-Bière	9,50
Picon Champagne	14,90
Kir Witte Wijn-Vin Blanc	6,50
Kir Champagne	14,50
Porto Rood-Rouge / Wit-Blanc	6,50
Pineau des Charentes	6,50
Sherry Dry	6,50
Pissang Ambon	6,50
Passoa	6,50
Malibu	6,50

Gin (5cl)

Gordon's	6,20
Bombay Sapphire	7,70
Tanqueray	7,70
GauGin 'Recommended'	10,00
Hendrick's	10,30
Copperhead	10,80
Monkey 47	10,80

Vodka (5cl)

Absolut	8,20
Grey Goose	11,20

Rum (5cl)

Havana Club 3 Años	7,70
Havana Club Añejo Especial	7,70

Whiskey (5cl)

J&B	7,20
Jameson	8,70
Johnnie Walker Red Label	7,70
Johnnie Walker Black Label 12Y.	10,00
Four Roses Bourbon	9,00
Jack Daniel's Tennessee	10,00
Chivas Regal 12Y.	10,50
Glenfiddich Single Malt 12Y.	11,50
The Glenlivet Single Malt 12Y.	12,50
Glen Garioch Single Malt 12Y.	13,50
Bowmore Single Malt 12Y.	13,50

+ Frisdrank - Boisson fraîche	+3,80
+ Fever Tree Tonic Water	+4,20
+ Grenadine / Cassis / Munt-Menthe	+1,50

Digestieven - Digestifs (5cl)

Laurence's BIO Limoncello 'Recommended'	9,90
Amaretto	7,50
Sambuca	8,50
Grappa	8,50
Fernet-Branca	8,90
Tequila	9,00
Filliers' jonge graanjenever	5,90
Filliers' oude graanjenever	7,90
Huisbereide advocaat - Avocat maison	6,90
Baileys	6,90
Cointreau	8,90
Grand Marnier	9,90
Calvados	8,90
Vieille Prune	13,90
Mandarine Napoléon	8,50
Poire Williams	8,90
Drambuie	10,50
Chartreuse	10,90
Bas Armagnac	10,90
Marc de Bourgogne	11,50
Marc de Champagne	8,50
Courvoisier V.S	9,50
Hennessy V.S	10,50
Remy Martin V.S.O.P	12,90
Martell X.O	29,50

Koffie - Café 'illy'

Koffie - Café	3,80
Espresso	3,80
Double Espresso	5,80
Espresso Macchiato	4,20
Latte Macchiato	4,80
Koffie Verkeerd - Lait Russe	4,80
Cappuccino melk-lait	4,20
Cappuccino room-crème	4,80
Irish Coffee	12,80
Italian Coffee	12,80
French Coffee	12,80

Thee - Thé 'Damman Frères'

Zwarte thee - Thé noir	4,80
Groene thee - Thé vert	4,80
Kamille-infusie - Tisane à la camomille	4,80
Vruchteninfusie - Tisane aux fruits	4,80
Gemberinfusie - Tisane au gingembre	4,80
Verse munt - Menthe fraîche	5,90

Warme wijn - Vin chaud

Glühwein	4,80
----------	------

Melkdranken - Boissons au lait

Warme chocolademelk - Chocolat chaud	5,80
Volle melk - Lait entier	2,80
Warme volle melk - Lait entier chaud	2,90

Nagerechten - Desserts

Appeltaart - Tarte aux pommes	10,90
Tarte Tatin met Calvados en vanille-ijs	13,90
Tarte Tatin au Calvados et glace vanille	
Chocomousse - Mousse au chocolat	10,90
Crème Brûlée	10,90
Parfait Glacé 'Grand Marnier'	10,90
Aardbeien met slagroom	10,90
Fraises chantilly	

IJs - Glaces

Dame Blanche	10,90
Coupe Brésilienne	10,90
Coupe Advocaat - Avocat	10,90
Café Glacé	10,90
Café Viennois	13,90
Coupe Colonel	12,90
Coupe Aardbei - Coupe Fraises	12,90
Coupe Panaché (3 bollen - 3 boules)	9,90
Coupe Panaché Junior (2 bollen - 2 boules)	8,50
Sorbet (3 bollen - 3 boules)	10,90

IJssmaken - Parfums de glace :

- * Vanille | Mokka | Chocolade | Aardbei
- * Vanille | Mokka | Chocolat | Fraises

Sorbetsmaken - Parfums de sorbet :

- * Citroen | Framboos | Passievrucht
- * Citron | Framboises | Fruit de la passion

Slagroom is inclusief bij alle ijscoupe behalve sorbet

Chantilly inclus pour toutes coupes de glace sauf sorbet

Pannenkoeken - Crêpes (15:00-18:00)

Bloemsuiker - Sucre impalpable	6,90
Bruine suiker - Sucre brun	6,90
Boter en bruine suiker	
Beurre et sucre brun	7,10
Nutella	7,50
Aardbeienconfituur - Confiture de fraises	7,50
Slagroom en bloedsuiker	7,50
Chantilly et sucre impalpable	7,50
Vanille-ijs en bloedsuiker	7,90
Glace vanille et sucre impalpable	
Aardbeien, slagroom en bloedsuiker	10,90
Fraises, chantilly et sucre impalpable	
Mikado	9,90

Supplementen - Suppléments

Koude melk - Lait froid	0,50
Warme melk - Lait chaud	0,60
Huisbereide advocaat - Avocat maison	1,50
Aarbeiencoulis - Coulis de fraises	1,50
Karamelcoulis - Coulis de caramel	1,50
IJSbol - Boule de glace	2,90
Slagroom - Chantilly	1,90
Warme chocosaus - Sauce chocolat chaud	1,90

Borrelhapjes

Flandrien kaas gerijpt	9
<i>gesneden in blokjes</i>	
Ganda ham 'Grand Cru'	9
<i>14 maanden droog gezouten met zeezout</i>	
Toast met gerookte zalm (4 stuks)	16
<i>Schotse 'Label Rouge' zalm</i>	
Toast met grijze garnalen (4 stuks)	21
<i>±50g handgepelde grijze garnalen mayonaise</i>	
Zeeuwse oesters (6 of 9 stuks)	24/35
<i>sjalottenvinaigrette citroen</i>	

Voorgerechten & kleine honger

Dagsoep	9
Vissoep	16
<i>croutons geraspte kaas rouille</i>	
Rundscarpaccio	16
<i>rucola parmezaan olijfolie extra vierge</i>	
Burrata	19
<i>kerstomaten rucola cashewnootjes pesto</i>	
Gerookte zalm	21
<i>Schotse 'Label Rouge' ui peterselie toast</i>	
Garnalencocktail	29
<i>±70g handgepelde grijze garnalen kropsla kerstomaten ei citroen cocktailsaus</i>	
Tomaat-Garnaal	34
<i>±100g handgepelde grijze garnalen gepelde tomaat kropsla ei citroen mayonaise</i>	
Zeeuwse oesters (6 of 9 stuks)	24/35
<i>sjalottenvinaigrette citroen</i>	
Garnaalkroketten (2 of 3 stuks)	22/32
<i>gefrituurde peterselie citroen</i>	
Kaaskroketten (2 of 3 stuks)	18/26
<i>gefrituurde peterselie citroen</i>	

Amuse-bouches

Fromage Flandrien mi-vieux	9
<i>coupé en dés</i>	
Jambon Ganda 'Grand Cru'	9
<i>séché-salé au sel de mer pendant 14 mois</i>	
Toast au saumon fumé (4 pièces)	16
<i>saumon 'Label Rouge' écossais</i>	
Toast aux crevettes grises (4 pièces)	21
<i>±50g crevettes grises épluchées main mayonnaise</i>	
Huîtres zélandaises (6 ou 9 pièces)	24/35
<i>vinaigrette à l'échalote citron</i>	
Potage du jour	9
Soupe de poissons	16
<i>croûtons fromage râpé sauce rouille</i>	
Carpaccio de bœuf	16
<i>rucola parmesan huile d'olive extra vierge</i>	
Burrata	19
<i>tomates cerises rucola noix de cajou pesto</i>	
Saumon fumé	21
<i>'Label Rouge' écossais oignons persil toast</i>	
Cocktail aux crevettes	29
<i>±70g crevettes grises épl. main laitue pommée tomates cerises oeuf citron sauce cocktail</i>	
Tomate-Crevettes	34
<i>±100g crevettes grises épluchées main tomate pelée laitue pommée oeuf citron mayonnaise</i>	
Huîtres zélandaises (6 ou 9 pièces)	24/35
<i>vinaigrette à l'échalote citron</i>	
Croquettes aux crevettes (2 ou 3 pièces)	22/32
<i>persil frit citron</i>	
Croquettes de fromage (2 ou 3 pièces)	18/26
<i>persil frit citron</i>	

Zeebrugs patatje met grijze garnalen

±70g handgepelde grijze garnalen | 34
groene kruiden | witte wijnsaus | mousselinesaus

Scampi's in de look (5 stuks)

wilde 'Black Tiger' | hoeveboter 22

Salades

Salade met krokante geitenkaas

appel | mesclun salade | cashewnootjes 22

Caesarsalade 'Mechelse Koekoek'

romeinse salade | ei | parmezaan | croutons 22

Salade met gerookte zalm

schotse 'Label Rouge' | salade | ei 22

Salade met grijze garnalen

±100g handgepelde grijze garnalen | 32
kropsla | ei | mayonaise

Pasta's

Rigatoni

- ✦ **provençaalse saus** | cashewnootjes 19
- ✦ **bolognesesaus** | geraspte kaas 21
- ✦ **ham & kaassaus** | gegratineerd 22
- ✦ **pesto & burrata** | cashewnootjes | kerstomaat 24

Voor de kleintjes (max. 8 jaar)

Gefrituurde tongreepjes

±100g | citroen | tartaarsaus | frieten 19

Halve kipfilet 'Mechelse Koekoek'

±100g | warme appelmoes | frieten 17

Rigatoni ham-kaas gegratineerd

kaassaus 16

Rigatoni bolognese met kaas

geraspte kaas geserveerd op de pasta 15

Extra

- ✦ **Emmentaler geraspt** 2
- ✦ **Bolognaisesaus** 4
- ✦ **Kaas of saus apart** 2

Pomme zébrugeroise aux crevettes grises

±70g crevettes grises épluchées main | 34
fines herbes | sauce vin blanc | sauce mousseline

Scampis à l'ail (5 pièces)

'Black Tiger' sauvage | beurre fermier 22

Salades

Salade de chèvre croustillant

pomme | salade mesclun | noix de cajou 22

Salade César 'Coucou de Malines'

salade romaine | œuf | parmesan | croûtons 22

Salade au saumon fumé

'Label Rouge' écossais | salade | œuf 22

Salade de crevettes grises

±100g crevettes grises épluchées main | 32
laitue pommé | œuf | mayonnaise

Pâtes

Rigatoni

- ✦ **sauce provençale** | noix de cajou 19
- ✦ **sauce bolognaise** | fromage râpé 21
- ✦ **jambon & béchamel au fromage** | gratiné 22
- ✦ **pesto & burrata** | noix de cajou | tomates cerises 24

Pour les petits (max. 8 ans)

Goujonettes de sole (frit)

±100g | citron | sauce tartare | frites 19

Demi-blanc 'Coucou de Malines'

±100g | compote de pommes chaude | frites 17

Rigatoni jambon-fromage gratinés

béchamel au fromage 16

Rigatoni bolognese au fromage

fromage râpé servi sur les pâtes 15

Extra

- ✦ **Emmental râpé** 2
- ✦ **Sauce bolognaise** 4
- ✦ **Fromage ou sauce à part** 2

Vis

Zalmfilet met bearnaisesaus 26
schotse 'Label Rouge' | tuinkers | puree

Scampi op Indische wijze 28
5 stuks | wilde 'Black Tiger' | currysaus | rijst

Gegratineerd vispannetje 29
koolvis - leng - zalm 'Label Rouge' | hand-gepelde grijze garnalen | witte wijnsaus | puree

Bouillabaisse 29
koolvis - leng - zalm 'Label Rouge' | croutons | geraspte kaas | rouille

Kabeljauwfilet

- ❖ **mousselinesaus** 32
tuinkers | puree
- ❖ **provençaalse saus** 32
tuinkers | puree
- ❖ **twee mosterden** 38
botersaus | groene boontjes | puree

Gebakken zeetong 52
tuinkers | citroen | frieten

Gefrituurde tongreepjes 39
slaatje | citroen | tartaarsaus | frieten

Gevogelte

Kipfilet 'Mechelse Koekoek'

- ❖ **warme appelmoes** | *tuinkers | frieten*
- ❖ **dragonsaus** | *tuinkers | frieten* 26
- ❖ **currysaus** | *tuinkers | rijst*

Koninginnenhapje 29
'Mechelse Koekoek' | videe | tuinkers | frieten

Haantje met dragonsaus 29
'Maison Peyriguet' | tuinkers | frieten

Poissons

Pavé de saumon à la béarnaise 26
'Label Rouge' écossais | cressonnette | purée

Scampi indienne 28
5 pièces | 'Black Tiger' sauvage | sauce curry | riz

Gratin de poissons 29
lieu noir - lingue - saumon 'Label Rouge' | crevettes grises épluchées main | sauce vin blanc | purée

Bouillabaisse 29
lieu noir - lingue - saumon 'Label Rouge' | croûtons | fromage râpé | sauce rouille

Filet de cabillaud

- ❖ **sauce mousseline** 32
cressonnette | purée
- ❖ **sauce provençale** 32
cressonnette | purée
- ❖ **deux moutardes** 38
beurre blanc | haricots verts | purée

Sole poêlée 52
cressonnette | citron | frites

Goujonettes de sole (frit) 39
salade | citron | sauce tartare | frites

Volaille

Blanc de 'Coucou de Malines'

- ❖ **compote de pommes** | *cressonnette | frites*
- ❖ **sauce estragon** | *cressonnette | frites* 26
- ❖ **sauce curry** | *cressonnette | riz*

Vol-au-vent 29
'Coucou de Malines' | bouchée | cressonnette | frites

Coquelet à l'estragon 29
'Maison Peyriguet' | cressonnette | frites

Rundsvlees

Americain	26
<i>slaatje garnituur frieten</i>	
Vlaamse stoverij	29
<i>ossenhaas tuinkers frieten</i>	
Gegrilde ossenhaas	39
<i>±230g saus naar keuze tuinkers frieten</i>	
Gegrilde entrecote uit de dunne lende	39
<i>±300g saus naar keuze tuinkers frieten</i>	

Sauzen

Bearnaise	4
Champignon	4
Groene peper	4
Dragon	4
Hofmeesterboter	4
Provencaalse	4
Curry	4
Tartaar / Cocktail / Pickles	2

Bijgerechten

Groene salade	6
Gemengde salade	8
Tomatensalade	7
Witloofsalade	7
Warme appelmoes	5
Jonge spinazie	6
Frieten	5
Aardappelpuree	5
Kasteelaardappelen	5
Rijst	5
Pasta (rigatoni)	5

Viandes de bœuf

Filet américain	26
<i>salade garniture frites</i>	
Carbonnades flamandes	29
<i>filet pur cressonnette frites</i>	
Filet pur grillé	39
<i>±230g sauce au choix cressonnette frites</i>	
Entrecôte de contrefilet grillée	39
<i>±300g sauce au choix cressonnette frites</i>	

Sauces

Béarnaise	4
Archiduc	4
Poivre vert	4
Estragon	4
Beurre maître d'hôtel	4
Provençale	4
Curry	4
Tartare / Cocktail / Pickles	2

Accompagnements

Salade verte	6
Salade mixte	8
Salade de tomates	7
Salade de chicons	7
Compote de pommes chaude	5
Jeunes épinards	6
Frites	5
Purée de pommes de terre	5
Pommes château	5
Riz	5
Pâtes (rigatoni)	5

Champagne

nr.		14cl	37,5cl	75cl	MAG
1.	Pommery, Royal Brut	14	49	78	175
2.	Pommery, Blanc de Blancs Apanage			99	
3.	Pommery, Blanc de Noirs Apanage			99	
4.	Pommery, Royal Brut Rosé			99	
5.	Pommery, Cuvée Louise Brut			260	
7.	Joseph Perrier, Brut			85	
8.	Laurent-Perrier, Brut Rosé			135	
9.	Billecart-Salmon, Brut Rosé		98	180	
10.	Ruinart, Blanc de Blancs			168	
11.	Dom Pérignon, Brut			380	
12.	Louis Roederer, Cristal			450	

Alcoholvrije wijnen - Vins sans alcool

	20cl	25cl
Bubbels - Vin mousseux 0,0%	9,50	
Witte wijn - Vin blanc 0,0%		9,50
Rode wijn - Vin rouge 0,0%		9,50

Roséwijnen - Vins rosés

	15cl	25cl	50cl	75cl
Sélection du patron, Ch. de Majoulière, Côtes de Provence	6,20	7,90	15,50	29
La Chapelle Gordonne, Côtes de Provence	9,50			45

nr.		75cl
	LANGUEDOC	
18.	Prestige, Ch. Puech-Haut	47
	CÔTES DE PROVENCE	
20.	Secret of Pink, Gris, Domaine de Jarras, Camargue	34
21.	Summertime, Ch. La Gordonne	39
22.	La Chapelle Gordonne, Ch. La Gordonne	45
24.	AIX, Maison Saint Aix	45
25.	M de Minuty	46
26.	UP, Ultimate Provence	53
27.	Miraval	55
28.	Whispering Angel, Ch. d'Esclans	69
29.	Domaines Ott, Ch. de Selle, Cru Classé	85

Witte wijnen - Vins blancs

	15cl	25cl	50cl	75cl	MAG
Vin blanc sans alcool 0,0%		9,50			
Sélection du patron, Chardonnay de Pays d'Oc	5,90	7,50	14,80	26	
Sancerre, La Princesse, Henri Bourgeois	11,50			57	114
			37,5cl	75cl	MAG
LIMBURG - LIMBOURG					
nr. 32. Pinot Blanc, Wijndomein Aldeneyck				49	
LOIRE					
33. Muscadet, Domaine des Génaudières			19	35	
34. Petit Brugeois, Sauvignon Blanc, Henri Bourgeois				36	
35. Menetou-Salon, Chavet				44	
36. Quincy, Domaine Siret-Courtaud				44	
37. Sancerre, La Princesse, Henri Bourgeois			31	57	114
38. Sancerre, La Poussie				63	
39. Château de Tracy, Pouilly-Fumé				65	
40. de Ladoucette, Pouilly-Fumé			35	65	135
41. Baron de L, de Ladoucette, Pouilly-Fumé				150	
ALSACE					
50. Pinot Gris, Famille Hugel			30	53	
51. Riesling, Famille Hugel				53	
52. Gewurztraminer, Famille Hugel				49	
CÔTES DU RHÔNE					
59. Côtes du Rhône, E. Guigal				37	
60. Crozes-Hermitage, E. Guigal				55	
61. Condrieu, Les Terrasses du Palat, François Villard				96	
62. Château de Beaucastel, Châteauneuf-du-Pâpe, Famille Perrin, '22-'23				235	
CHABLIS					
63. Envers de Valmur, Domaine des Malandes				72	
64. Grand Régnard			42	77	160
MÂCONNAIS					
66. Mâcon-Villages, Louis Jadot				49	
67. Saint-Véran, Louis Jadot			35	63	
68. Ch. Fuissé, Pouilly-Fuissé, Famille Vincent			44	79	
69. Mâcon-Verzé, Domaine Leflaive, '21				99	
CÔTE CHALONNAISE					
65. Bourgogne Aligoté, Joseph Drouhin				39	
70. Bouzeron, Louis Jadot				62	
71. Rully, Joseph Drouhin				70	

		37,5cl	75cl
	CÔTE DE NUITS		
nr. 72.	Saint-Aubin, 1er Cru, Roux Père & Fils, '21-'23		120
	CÔTE DE BEAUNE		
73.	Ladoix, Le Clou d'Orge, Louis Jadot, Domaine Gagey		86
74.	Chorey-Les-Beaune, Louis Jadot, '22-'23		88
76.	Meursault, Joseph Drouhin, '22-'23		138
77.	Chassagne-Montrachet, Louis Jadot, '21-'22		140
78.	Puligny-Montrachet, Les Folatières, 1er Cru, Dom. Jean-Louis Chavy, '22		199
	PAYS D'OC		
80.	Advocate, Chardonnay, Domaine Saint Hilaire		36
	BORDEAUX		
83.	Blanc de Lynch-Bages, Ch. Lynch-Bages, '22		140
	PESSAC-LÉOGNAN		
85.	Ch. Carbonnieux, '22-'23	53	96
86.	Ch. De Fieuzal, '20		120
	Ch. Smith Haut Lafitte		
87.	+ 2019		230
88.	+ 2020		250
	GRAVES		
90.	Ch. De L'Hospital		42
91.	Clos Floridène		61
	SAUTERNES		
92.	Ch. Lange-Réglat, '18	33	59
	Ch. Suduiraut, 1er Cru Classé		
93.	+ 2003		142
94.	+ 2010	78	142
	SPANJE - ESPAGNE		
95.	Lusco, Albariño, Crianza Sobre Lias, Rias Baixas		38
96.	Menade, Rueda, Verdejo Organic		37
97.	Roda I Blanco, Rioja, '22		149
	ITALIË - ITALIE		
98.	Attems, Pinot Grigio, Friuli Doc, Frescobaldi, Toscane		49

Rode wijnen - Vins Rouge

	15cl	25cl	50cl	75cl	MAG
Vin rouge sans alcool 0,0%		9,50			
Sélection du patron, Merlot de Pays d'Oc	5,90	7,50	14,80		
Sélection du patron, Bordeaux				31	
Ch. de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol	9,50			47	99
	37,5cl	75cl	MAG	D. MAG	6L
LOIRE					
nr. 100. Bourgeuil, Domaine des Ouches, Igoranda		40			
101. Saumur-Champigny, Ch. de Targé		49			
102. Sancerre, La Princesse, Henri Bourgeois	29	53			
BOURGOGNE					
104. Pinot Noir, Regnard, '23-'24		43			
105. Bourgogne, Côte d'Or, François Carillon, '22-'23		76			
CÔTE DE BEAUNE					
106. Côte de Beaune-Villages, Louis Jadot, '22-'23	40	72			
107. Monthélie, Champs Fulliot, 1er Cru, Louis Jadot, '20-'23		105			
108. Savigny-les-Beaune, François Carillon, '20		92*			
109. Chassagne-Montrachet, 1er Cru, Dom. Bachelet Ramonet, '21-'22		96			
111. Beaune, Boucherottes, 1er Cru, Louis Jadot, '20-'22	60	108			
112. Pommard, 1er Cru, Les Grand Epenots, Louis Jadot, '20		165			
CÔTE DE NUITS					
113. Marsannay en Montchenevoy, P. Charlopin, '20-'22		96			
114. Gevrey-Chambertin, P. Charlopin, Vieilles Vignes, '20-'22		145			
115. Nuits-St.-Georges, Domaine Chevillon, '14		99*			
116. Nuits-St.-Georges, Les Montroziers, Domaine Faiveley, '22		120			
SANTENAY					
117. Santenay, 1er Cru, La Comme, Domaine Bachey-Legros, '22-'23		96			
BEAUJOLAIS					
119. Saint-Amour, Charmeroy, Jean Loron	25	44			
120. Moulin-à-Vent, Ch. des Jacques		61			
CÔTES DU RHÔNE					
122. Côtes du Rhône, E. Guigal	20	37			
123. Gigondas, E. Guigal		63			
124. Saint-Joseph, E. Guigal		66			
125. Les Olivets, Châteauneuf-du-Pâpe, Roger Sabon, '22-'23	36	66			
126. Clos Saint-Jean, Châteauneuf-du-Pâpe, '20		77			
PAYS D'OC					
128. Advocate, Domaine Saint Hilaire		35*			
CÔTES-DE-BOURG					
Roc De Cambes					
130. ✦ 2016		150*			
131. ✦ 2019		150			

		37,5cl	75cl	MAG	D. MAG	6L
	FRONSAC					
nr.	Ch. de Carlmagnus, '18					
135.	✦ 2018	24*	46*			
136.	✦ 2022		49			
	SAINTE-FOY-BORDEAUX					
140.	Ch. Martet, Réserve de Famille, '19		89			
	LALANDE-DE-POMEROL					
145.	Ch. de la Commanderie, '19-'21	26	47	99		
	POMEROL					
	Ch. De Sales					
150.	✦ 2019		72			650
151.	✦ 2020	48				
	Ch. Mazeyres					
152.	✦ 2018		82	164		
153.	✦ 2019		81	165		
154.	Ch. La Fleur Gazin, '19		83*			
155.	Ch. La Grave à Pomerol, '19		89			
	Ch. La Pointe					
156.	✦ 2019		99			
157.	✦ 2020	69				
158.	Espérance de Trotanoy, Ch. Trotanoy, '14		126			
	Ch. La Providence					
159.	✦ 2010			360		
160.	✦ 2011		132			
	Ch. Petit Village					
161.	✦ 2018		158	316		
162.	✦ 2019	90				
163.	Ch. Latour à Pomerol, '18		175			
	Ch. Hosanna, J.P. Moueix					
164.	✦ 2014		225			
165.	✦ 2018		230			
166.	✦ 2019		210			
167.	✦ 2020		210			
168.	Ch. L'Évangile, '19		375			
	Ch. La Fleur-Pétras, J.P. Moueix					
169.	✦ 2013		200	400		
170.	✦ 2014		325	650		
171.	✦ 2015		450	900		
172.	✦ 2016		475	990		
173.	✦ 2018		425			
174.	✦ 2019		415			
175.	✦ 2020		425			
	Ch. Trotanoy, J.P. Moueix					
176.	✦ 2007		195*			
177.	✦ 2010			850		
178.	✦ 2011		295			
179.	✦ 2013		245	490		
180.	✦ 2014		295	590		
181.	✦ 2015			800		
182.	✦ 2016		450			
183.	✦ 2018		425	850		
184.	✦ 2019		425			
185.	✦ 2020		440			
186.	Vieux Château Certan, '19		450			

		37,5cl	75cl	MAG	D. MAG	6L
	SAINT-ÉMILION					
nr.						
190.	Ch. Montaguillon, Montagne St.-Emilion, '19-'20		44			
	Ch. Croque Michotte, Gr. Cru					
191.	✦ 2019		78	176		
192.	✦ 2020	43				
193.	✦ 2022	55				
194.	Ch. Larmande, Gr. Cru Classé, '19		83			
195.	Ch. Grand Corbin d'Espagne, Gr. Cru Classé, '19		85			
	Ch. Grand Mayne, Gr. Cru Classé					
196.	✦ 2006					600*
197.	✦ 2019		95	190	380	
198.	✦ 2021	65				
	Ch. La Marzelle, Gr. Cru Classé					
199.	✦ 2014			165		
200.	✦ 2016			230		
201.	✦ 2018		104	220		
202.	✦ 2019		104	220		
	Ch. La Dominique, Gr. Cru Classé					
203.	✦ 2011		92			
204.	✦ 2014		95			
205.	✦ 2015		115	230		
206.	✦ 2016		125			
207.	✦ 2018		125	250		
208.	✦ 2019		125			
209.	✦ 2020	79				
210.	Ch. Petit Figeac, '18		120	240		
	Ch. Canon la Gaffelière, 1er Gr. Cru Classé "B"					
211.	✦ 2014		130*			
212.	✦ 2019		146			
	Ch. La Gaffelière, 1er Gr. Cru Classé					
213.	✦ 2016		150*			
214.	✦ 2019		132			
	Le Carillon d'Angelus, Ch. Angelus, Gr. Cru					
215.	✦ 2016		210			
216.	✦ 2019		190			
217.	✦ 2020		200			
218.	Ch. Troplong Mondot, 1er Gr. Cru Classé "B", '18		215			
	Le Petit Cheval, Ch. Cheval Blanc					
219.	✦ 2018		350	700		
220.	✦ 2019		320			
221.	✦ 2020		300			
222.	Ch. Pavie, 1er Gr. Cru Classé "A", '19		695			
	Ch. Angelus, 1er Gr. Cru Classé "A"					
223.	✦ 2016		795*			
224.	✦ 2018		795			
	HAUT-MÉDOC					
230.	Ch. Clément Pichon, '19		57			
231.	Ch. Cantemerle, 5ème Gr. Cru Classé, '16		83*			
	Ch. Sociando Mallet					
232.	✦ 2018	49*	89	190*		
233.	✦ 2019		83			
	Ch. La Lagune, 3ème Cru Classé					
234.	✦ 2014		105			
235.	✦ 2019		99			

		37,5cl	75cl	MAG	D. MAG	6L
	MÉDOC					
nr.	Ch. Patâche d'Aux, Cru Bourgeois					
240.	✦ 2014			80*		
241.	✦ 2018	26*	46	95	190*	
242.	✦ 2019	27				
	MOULIS-EN-MÉDOC					
	Ch. Dutruch Gr. Poujeaux, Cru Bourgeois					
245.	✦ 2014			85*		
246.	✦ 2018		47	94		
247.	✦ 2019	26	47	94		
248.	Ch. Maucaillou, '19		75*			
	Ch. Poujeaux					
249.	✦ 2018	41	82	164		
250.	✦ 2019		82			
	Ch. Chasse Spleen, Cru Bourgeois					
251.	✦ 2013			130		
252.	✦ 2016		105*			
253.	✦ 2018	49	92	184		
254.	✦ 2019	46	84	168	338	
	SAINT-ESTÈPHE					
	Ch. La Haye, Cru Bourgeois					
260.	✦ 2015		55*		196	
261.	✦ 2016		55*	110	220	
262.	✦ 2018		55	110		
263.	✦ 2019	29	55	110	220	
	Ch. Haut-Marbuzet, Cru Bourgeois					
264.	✦ 2010			210*		
265.	✦ 2014		85*	195*		
266.	✦ 2015		110			
267.	✦ 2016		99			
268.	✦ 2018	53	99	210		
269.	✦ 2019	53	99	210		
270.	✦ 2020	53	99	210		
	Ch. La Dame de Montrose					
271.	✦ 2014		91*			
272.	✦ 2015		105			
273.	✦ 2016		105			
274.	✦ 2018		105			
275.	✦ 2019		105			
276.	Phélan Ségur, '18		110			
277.	Ch. Montrose, '19		295			
	MARGAUX					
	Ch. Larruau, Cru Bourgeois					
280.	✦ 2013			99*		
281.	✦ 2015			126		
282.	✦ 2016			126		
283.	✦ 2019		67	134		
	Ch. Labégorce					
284.	✦ 2019		79			
285.	✦ 2020	49				
	Ch. Marquis de Terme, Gr. Cru Classé					
286.	✦ 2010			215		
287.	✦ 2018		108	219		
288.	✦ 2019		105			
289.	✦ 2020	69				

		37,5cl	75cl	MAG	D. MAG	6L
nr.	Ch. Giscours, Gr. Cru Classé					
290.	✦ 2018		138			
291.	✦ 2020	85				
	Ch. Cantenac Brown, 3ème Gr. Cru Classé					
292.	✦ 2016		160*			
293.	✦ 2018		125	250		
294.	✦ 2019		125			
295.	✦ 2020	78				
296.	Ch. Lascombes, Gr. Cru Classé, '16		173*			
297.	Ch. Rauzan-Ségla, 2ème Gr. Cru Classé, '10		275*			
	PAUILLAC					
	Ch. Bellegrave					
300.	✦ 2014		67*			
301.	✦ 2018		79			
302.	✦ 2019		75			
303.	✦ 2022	44				
	Echo de Lynch-Bages					
304.	✦ 2018		104	210		
305.	✦ 2019		104	210		
	Ch. Batailley, 5ème Gr. Cru Classé					
306.	✦ 2004					600*
307.	✦ 2018		128	260*		
308.	Ch. Bellevue-Cardon, '16		210			
	Ch. Lynch-Bages, 5ème Gr. Cru Classé					
309.	✦ 2010			625		
310.	✦ 2011		230			
311.	✦ 2013		199	395		
312.	✦ 2014			425		
313.	✦ 2015		250	550		
314.	✦ 2018		230	485		
315.	✦ 2019		230	485		
316.	✦ 2020	145				
	Ch. Pichon-Longueville Baron, 2ème Cru Classé					
317.	✦ 2018		325			
318.	✦ 2019		325			
319.	Le Petit Mouton, Mouton Rothschild, '19		385			
	SAINT-JULIEN					
	Fiefs de Lagrange					
325.	✦ 2019	39	73			
326.	✦ 2020	45				
327.	Ch. Moulin de la Rose, '18	41*	76	152		
	Ch. Gloria					
328.	✦ 2018	54*	99			
329.	✦ 2019		97			
	Ch. Talbot, Gr. Cru Classé					
330.	✦ 2018			299		
331.	✦ 2019		149*			
332.	✦ 2021	82				
	Ch. Gruaud-Larose, 2ème Cru Classé					
333.	✦ 2016		160			
334.	✦ 2018		168	336		
335.	✦ 2019		165			
	Ch. Léoville Poyferré, 2ème Cru Classé					
336.	✦ 2018		250			
337.	✦ 2019		250			

		37,5cl	75cl	MAG	D. MAG	6L
	GRAVES					
nr.						
338.	Ch. De l'Hospital, '20-'21		40			
	Grand Enclos du Ch. de Cérons					
339.	✦ 2019		43			
340.	✦ 2020	29				
	PESSAC-LÉOGNAN					
	Ch. Carbonnieux					
345.	✦ 2019		86*			
346.	✦ 2020	59				
	Clémentin de Pape Clément, Ch. Pape Clément					
347.	✦ 2018		86			
348.	✦ 2019		86			
	Ch. de Fieuzal, Gr. Cru Classé					
349.	✦ 2018		102*			
350.	✦ 2019		112			
351.	✦ 2020	62				
352.	Ch. Les Carmes Haut-Brion, '14		180			
	Ch. Pape Clément, Gr. Cru Classé					
353.	✦ 2013			330		
354.	✦ 2018		197			
355.	✦ 2019		185			
356.	✦ 2020	105				
	Ch. Smith Haut Lafitte, Gr. Cru Classé					
357.	✦ 2010			465		
358.	✦ 2014			350*		
359.	✦ 2016		235			
360.	✦ 2018		235	470		
361.	✦ 2019		245			
362.	Le Clarence de Haut-Brion, Ch. Haut-Brion, '19		240			
	SPANJE - ESPAGNE					
365.	Pesquera, Crianza, Ribera Del Duero		63			
366.	Macán Clásico, Rioja, Bodegas B. De Rothschild & Vega Sicilia, '21		116			
367.	Roda I Reserva, Rioja, '19		130			
	Macán, Rioja, Bodegas B. De Rothschild & Vega Sicilia					
368.	✦ 2016		150			
369.	✦ 2018		170			
370.	✦ 2019		176			
	Valbuena 5°, Vega Sicilia, Ribera del Duero					
371.	✦ 2016		250			
372.	✦ 2018		275			
373.	✦ 2020		295	590		
374.	Marques de Murrieta, Castillo y Gay, Gr. Reserva, Rioja, '10		395			
375.	Vega-Sicilia, Unico, '15		790			
	ITALIË - ITALIE					
380.	Alberaia, Toscane, IGT, Pietro Caciorgna		53			
381.	Rosso di Montepulciano, Toscane		67			
382.	Lorens, Lodali, Barolo, '16		135*			
	Bibi Graetz, Toscane, IGT, Testamatta					
383.	✦ 2018		155*			
384.	✦ 2019		175*			
385.	✦ 2022		195			