

DÉJEUNER

À PARTIR DE 12H00

PAIN

CARPACCIO 14,5
Filet de bœuf, roquette, parmesan, pignons de pin et mayonnaise à la truffe.

SAUMON 14,5
Saumon fumé norvégien, oignon rouge mariné, câpres, cornichons, noix de wasabi et mayonnaise au wasabi.

SMASHED AVOCADO (VÉGÉTARIEN) 13,5
Avocat avec œuf fermier à 63°C et poivron rôti.
Supplément : saumon fumé norvégien +€3,5

BOULETTE SUR PAIN 11,5
Boulettes de viande du boucher Kay de Jong, jus de moutarde et Brandermayo.

CROQUETTES 'BOURGONDIER' (OPTION VÉGÉTARIENNE) 14,5
Croquettes de bœuf servies avec salade et moutarde.

CROQUETTES DE CREVETTES 16,5
Croquettes de crevettes servies avec salade et mayonnaise au citron vert.

CROQUE CLASSIQUE 10,5
Pain de campagne avec jambon fermier et fromage, salade et sauce barbecue.

CROQUE POULET MARINÉ 11,5
Pain de campagne avec cuisse de poulet marinée, fromage, salade et mayonnaise au piment doux.

SALADES

SALADE DE POULET 17
Filet de poulet sous vide, salade fraîche, avocat, parmesan et mayonnaise au gingembre.

SALADE DE CHÈVRE (VÉGÉTARIEN) 16
Avec betterave fumée, poivron rôti et vinaigrette au miel et au thym.

SALADE DE POISSONS 18,5
Saumon fumé norvégien, maquereau fumé, crevettes norvégiennes, salade fraîche et sauce cocktail.

PLATS

SOUPE 9,5
Soupe de la semaine. Servie avec pain.

SATÉ DE POULET 19,5
Brochettes de cuisse de poulet tendre, sauce aux cacahuètes, atjar et chips de crevettes. Servies avec salade et frites.

BOEUF BRAISÉ 19
Ragoût de bœuf Black Angus, salade et frites.

HAMBURGER (OPTION VÉGÉTARIENNE) 19,5
Burger de bœuf, confiture de bacon, oignon mariné, cornichon, laitue et sauce burger. Servi avec salade et frites.

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 8
Avec glace à la vanille et amandes caramélisées.

BAVAROIS & BASTOGNE 9
Bavarois au fromage frais, rhubarbe, biscuits Bastogne et glace au chocolat blanc.

GÂTEAU DE LA SEMAINE 6
Supplément : boule de glace vanille ou chocolat blanc

DÎNER

À PARTIR DE 17H00

ENTRÉES

CARPACCIO 14
Filet de bœuf, roquette, parmesan, pignons de pin et mayonnaise à la truffe.

SAUMON 14,5
Saumon fumé norvégien, oignon rouge mariné, câpres, cornichons, noix de wasabi et mayonnaise au wasabi. Servi avec toast brioché et beurre.

GAMBA'S AL AJILLO 13
Gambas sautées à l'ail, huile de piment et persil frais. Servies avec du pain.

BEEF TATAKI 13
Bavette de bœuf, wakame, ail frit, sauce ponzu et oignon nouveau.

SOUPE 9,5
Soupe de la semaine, servie avec du pain.

SALADES

SALADE DE POULET 17
Filet de poulet cuit sous vide, salade fraîche, avocat, parmesan et mayonnaise au gingembre.

SALADE DE CHÈVRE (VÉGÉTARIEN) 16
Avec betterave fumée, poivron rôti et vinaigrette au miel et au thym.

SALADE DE POISSONS 18,5
Saumon fumé norvégien, maquereau fumé, crevettes norvégiennes, salade fraîche et sauce cocktail.

PLATS PRINCIPAUX

SATÉ DE POULET 19,5
Brochettes de cuisse de poulet tendres avec sauce aux cacahuètes, atjar et chips de crevettes. Servi avec salade et frites.

BOEUF BRAISÉ 19
Ragoût de bœuf Black Angus. Servi avec salade et frites.

HAMBURGER (OPTION VÉGÉTARIENNE) 19,5
Burger de bœuf, confiture de bacon, oignon mariné, cornichon, laitue et sauce burger. Servi avec salade et frites.

FILET DE PORC 23
Filet de porc rosé, légumes d'hiver rôtis au four et frites.
Au choix : sauce aux champignons ou sauce au poivre.

VK STEAK | URUGUAY GRAIN-FED 26
Bavette avec légumes d'hiver rôtis au four.
Au choix : sauce aux champignons ou sauce au poivre. Servi avec frites.

ENTRECÔTE | URUGUAY GRAIN-FED 31,5
Entrecôte grillée, beurre aux herbes fraîches. Servie avec salade et frites.

SAUMON 24,5
Filet de saumon grillé côté peau, sauce au beurre, légumes d'hiver rôtis et frites.

CANNELLONI (VÉGÉTARIEN) 19,5
Pâtes farcies à la ricotta et aux épinards dans une sauce tomate-basilic.

MENU ENFANT 9,5
Snack frit ou filet de poulet cuit sous vide. Servi avec frites, salade et compote de pommes.

DESSERT

CRÈME BRÛLÉE 8
Avec glace à la vanille et amandes caramélisées.

BAVAROIS & BASTOGNE 8
Bavarois au fromage frais, rhubarbe, biscuits Bastogne et glace au chocolat blanc.

GÂTEAU DE LA SEMAINE 6
Supplément : boule de glace vanille ou chocolat blanc +2

ENCAS

À PARTIR DE 12H00

PLANCHES À PARTAGER

PANIER DE PAIN 8
Focaccia au sel de mer, aioli et houmous.

PLANCHE VADER KLEINJAN 26
Boulettes de viande du boucher Kay de Jong, filet de poulet tendre, calamars, kara-age et gambas al ajillo.
Servie avec plusieurs sauces.

FLAMMKUCHEN

FLAMMKUCHEN CLASSIQUE 14
Crème fraîche, lardons, oignon rouge, fromage et roquette.

FLAMMKUCHEN THON 15
Crème fraîche, thon, oignon rouge, fromage et roquette..

FLAMMKUCHEN VEGAN 14
Tomates séchées, oignon rouge, artichauts, olives, roquette et fromage végétalien.

SNACKS CHAUDS ET FRITS

BITTERBALLEN 6 PCS. 8
Croquettes hollandaises de bœuf servies avec moutarde.

BITTERBALLEN VÉGANES 'CAS & KAS' 6 PCS. 8
Croquettes végétaliennes servies avec moutarde.

CROQUETTES AU CHORIZO 6 PCS. 7,5
Croquettes épicées au chorizo avec Brandermayo.

CROQUETTES AU VIEUX FROMAGE 6 PCS. 7,5
Croquettes au vieux fromage hollandais et mayonnaise à la truffe.

BOULETTES DE VIANDE MAISON 7,5
Du boucher Kay de Jong, servies avec Brandermayo.

POULET CROUSTILLANT 6 PCS. 8
Cuisse de poulet marinée en pâte tempura, servie avec sauce barbecue..

MINI-FRIKANDELS 8 PCS. 7
Mini-saucisses hollandaises servies avec mayonnaise.

CALAMARS 12
Anneaux de calamars frits avec aioli, herbes et citron.

ASSORTIMENT FRIT 4 X 3 PCS. 16
Sélection : bitterballen, croquettes au chorizo, croquettes au vieux fromage et poulet croustillant. Servi avec différentes sauces.

Avez-vous des allergies ? Merci de nous en informer. Tous nos plats sont préparés dans la même cuisine, et nous tenons compte des régimes alimentaires. Cependant, nous ne pouvons pas garantir l'absence totale d'allergènes.