

# Carte estivale • Zomerkaart

## À PARTAGER... OU PAS • OM TE DELEN... OF NIET

<b>CROQUE-MONSIEUR</b> <b>Jambon et fromage de la région, salade verte</b> <i>Croque-monsieur met ham en streekkaas, groene salade</i>	<b>10 €</b>
<b>BRUSCHETTA</b> <b>Cœur de burrata, tomates confites</b> <i>Bruschetta met burratahart, gekonfijte tomaten</i> <b>Jambon de Parme</b> <i>Parmaham</i>	 <b>8 €</b> <b>+ 3 €</b>
<b>FOCACCIA</b> <b>Effiloché de bœuf confit, fromage provolone fondu, oignons caramélisés</b> <i>Focaccia met langzaam gegaard en geplukt rundsvlees, gesmolten provolonekaas en gekarameliseerde uien</i>	<b>12 €</b>
<b>PLANCHE APÉRITIVE</b> (charcuteries locales, houmous, olives, fromages de la région)/2pers <i>Aperitiefplank (lokale vleeswaren, hummus, olijven, streekkazen) /2 pers.</i>	<b>24 €</b>
<b>DUO DE CROQUETTES</b> <b>Au parmesan et effiloché de bœuf confit, mayonnaise nduja et basilic</b> <i>Duo van kroketten met parmezaan en langzaam gegaard rundsvlees, mayonaise met nduja en basilicum</i>	<b>15 €</b>
<b>CORN DOG DE VOLAILLE ET LANGOUSTINES</b> <b>Jus de tête façon bisque, chutney de tomates</b> <i>Corn dog van gevogelte en langoustines, bisquesaus van de schalen, tomatenchutney</i>	<b>17 €</b>

## LES SALADES • SALADES

<b>SALADE CÉSAR À LA FAÇON DU CHEF</b> <b>Escalope de poulet panée à la milanaise, salade romaine, copeaux de parmesan, sauce césar</b> <i>Caesar salade op de wijze van de chef : gepaneerde kipescalope op Milanese wijze, romeinse sla, parmezaanschilders, caesarsaus</i>	<b>18 €</b>
<b>SALADE DE CHÈVRE CHAUD</b> <b>Salade mixte, toast de pain de seigle et chèvre chaud, sauce miel-balsamique</b> <i>Salade met warme geitenkaas : gemengde salade, toast van roggebrood met warme geitenkaas, honing-balsamicodressing</i>	 <b>19 €</b>

# Carte estivale • Zomerkaart

## PLATS • HOOFDGERECHTEN

<b>AUBERGINE RÔTIE AU FOUR</b> <b>Sauce tomate fraîche, labneh à la ricotta, pois chiches et tomates confites</b> <i>In de oven geroosterde aubergine, verse tomatensaus, labneh met ricotta, kikkererwten en gekonfijte tomaten</i>	 <b>18 €</b>
<b>FILET DE BAR GRILLÉ</b> <b>Peperonata, chorizo, riz noir façon paella et herbes du jardin</b> <i>Gegrilde zeebaarsfilet, peperonata, chorizo, zwarte rijst op paella-wijze en tuinkruiden</i>	<b>28 €</b>
<b>NERANO</b> <b>Pâtes Casarecce, crème de courgettes, courgettes frites, chair à saucisse, pesto</b> <i>Nerano : Casarecce-pasta, courgettecrème, gefrituurde courgette, worstvlees, pesto</i>	<b>19 €</b>
<b>CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE</b> <b>Légumes de saison, patatine, jus à la sarriette du jardin</b> <i>Lamsrack in korst, seizoensgroenten, patatine, jus met bonenkruid uit de tuin</i>	<b>27 €</b>

## LES CLASSIQUES • KLASSIEKERS

<b>PIÈCE DE BŒUF DU BOUCHER</b> <b>Frites à la graisse de bœuf, mesclun, sauce au choix : sauce René, champignons, poivre vert</b> <i>Rundsvlees van de slager, frieten gebakken in rundsvet, mesclun-salade, saus naar keuze: René-saus, champignonsaus of groene pepersaus</i>	<b>27 €</b>
<b>HAMBURGER D'ALIX</b> <b>Steak haché de notre boucher, croquette de mozzarella, frites à la graisse de bœuf, baconnaisse, pickles</b> <i>Alix' hamburger : rundsburgertje van onze slager, mozzarellakroket, frieten gebakken in rundsvet, baconmayonaise, pickles</i>	<b>21 €</b>
<b>ONGLET À L'ÉCHALOTE (350G)</b> <b>Sauce échalotes au vin rouge, frites à la graisse de bœuf</b> <i>Bavette met sjalotten (350 g), sjalottensaus met rode wijn, frieten gebakken in rundsvet</i>	<b>29 €</b>

### SUPPLÉMENTS • SUPPLEMENTEN

<b>Frites</b> • <i>Frieten</i>	<b>+ 3,5 €</b>
<b>Salade verte</b> • <i>Groene salade</i>	<b>+ 2,5 €</b>
<b>Mayonnaise/ketchup</b> • <i>Mayonaise/ketchup</i>	<b>+ 1,5 €</b>
<b>Sauce (René/poivre vert/champignons)</b> • <i>Saus (René / groene peper / champignons)</i>	<b>+ 3,5 €</b>



**N'oubliez pas de jeter un coup d'œil à notre formule « plat du jour + café/thé » à 19,50 € !**

**Uniquement disponible le midi, du mardi au vendredi (hors jours fériés).**

*Aarzel niet een kijkje te nemen naar ons aanbod « dagschotel + koffie/thee » voor € 19,50!*

*Alleen 's middags verkrijgbaar, van dinsdag tot en met vrijdag (behalve op feestdagen).*

# Carte estivale • Zomerkaart

## PLATS ENFANTS • KINDERGERECHTEN

<b>TENDERS DE VOLAILLE</b>	<b>11 €</b>
<b>Frites maison, salade et sauce au choix (mayonnaise ou ketchup)</b> <i>Kip-tenders, huisgemaakte frieten, salade en saus naar keuze (mayonaise of ketchup)</i>	
<b>FRICADELLES - FRITES MAISON</b>	<b>11 €</b>
<b>Salade et sauce au choix (mayonnaise ou ketchup)</b> <i>Frikandellen met huisgemaakte frieten, salade en saus naar keuze (mayonaise of ketchup)</i>	
<b>SUPPLÉMENTS • SUPPLEMENTEN</b>	
<b>Frites • Frieten</b>	<b>+ 3,5 €</b>
<b>Mayonnaise/ketchup • Mayonaise/ketchup</b>	<b>+ 1,5 €</b>

## DESSERTS

<b>BROOKIE</b>	<b>11 €</b>
<b>Le croquant du cookie et le fondant du moelleux aux pépites de chocolat, glace vanille bourbon</b> <i>Brookie, het krokante van een cookie en de smeuïgheid van een chocoladecake met chocoladestukjes, bourbon-vanille-ijs</i>	
<b>FERRERO ROCHER</b>	<b>9 €</b>
<b>Parfait glacé au praliné, noisettes caramélisées, sauce chocolat</b> <i>Ferrero Rocher, praliné-parfait, gekarameliseerde hazelnoten, chocoladesaus</i>	
<b>CAFÉ GOURMAND</b>	<b>13 €</b>
<i>Gourmetkoffie</i>	
<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b>	<b>15 €</b>
<i>Kaasbord</i>	



**Nous privilégions le circuit court et travaillons avec les producteurs régionaux suivants :  
Ferme de la Bosse Jauque à Gibecq, Boucherie Au Comptoir de la Ferme (Boucher Rémy)  
à Ollignies, Epicerie fine l'Erable à Lessines sans oublier notre magnifique jardin de simples.**

*Wij geven de voorkeur aan korte ketens en werken samen met de volgende regionale producenten: Ferme de la Bosse Jauque in Gibecq, Slagerij Au Comptoir de la Ferme (Slager Rémy) in Ollignies, Bakkerij en delicatessenwinkel L'Érable in Lessines, en uiteraard ook met onze prachtige kruidentuin.*