

Vleesgerechten/ Viandes (Vlees op houtskool gebakken)

Hoevekipfilet / Filet de poulet
Koninginnehapje / Vol-au-vent
Steak filet pur (± 300 gram)
Ierse Rib eye (± 400 gram)
Côte a l'os blonde d'aquitaine 1100 gram
(2 pers sauzen naar keuze)
Gegrilde ribbetjes / Petites Côtes grillées
Gehaktballetjes in tomatensaus /
Boulettes sauce tomate

**Deze gerechten worden geserveerd
met frieten, kroketten, puree, aardappel in de schil of brood**



Sauzen

Peperroomsaus / Sauce poivre vert
Champignonroomsaus / Sauce archiduc
Béarnaisesaus / Sauce Béarnaise
Vleessaus / Sauce viande

Mayonaise
Tomatenketchup

Extra Supplementen

Frieten / Frites
Kroketten / Croquettes
Puree / purée
Aardappel in de schil / Pomme de terre au four
Bord en of bestek – Assiette et ou couverts

Heeft u allergenen? Gelieve dit telkens erbij te vermelden.



Burgers

Angusburger

100 % lers rundvlees met knapperige sla,
verse tomaat, augurk en red pepersaus./

100 % Boeuf irlandais avec laitue croustillante,
tomate fraîche, cornichon et red pepersauce

Angusburger met kaas / Avec fromage

100 % lers rundvlees met knapperige sla,
verse tomaat, augurk, ontbijtspek, spiegelei, kaas
en red pepersaus./

100 % boeuf irlandais, laitue croustillante, tomate
fraîche, cornichon, lardons, oeuf sur le plat,
fromage et red pepersauce.

Kipburger

Kipfilet in krokant korstje met verse tomaat,
sojascheuten, en curry-kokosnoot saus./

Filet de poulet croûte croustillante avec tomate fraîche
et laitue croustillantes, pousses de soja, sauce maison au
curry et noix de coco.

Visburger

Kabeljauw in een krokant korstje met knapperige sla,
verse tomaat en huisgemaakte tartaar./

Dos de cabillaud dans une couche croustillante,
croustillante, tomate et sauce de tartare maison.

Heeft u allergenen? Gelieve dit telkens erbij te vermelden.

