



OUWEN
DOK



Amuse-bouches

-  **Houmous** 13
Grenade - pain plat
-  **Camembert de Normandie** 16
BBQ - thym sauvage - pain à pizza
- Entrecôte séchée** 18
Pain à partager - ricotta
- Tapas** pour deux personnes 27
Chorizo - manchego - serrano - pilons de poulet - aioli - boulettes à la sauce tomate
Suggestion de vin: Luna de Ana, Tempranillo - Rioja - 8,50 le verre

Entrées

- Huîtres** 27
6 pièces - citron - beurre au citron et à la sauge - pain de seigle
Suggestion de vin: Prosecco Murina, Veneto - 9,50 le verre
-  **Asperges à la flamande** 23
Œuf - sauce au beurre - persil
Suggestion de vin: Zimmermans, Grüner Veltliner, Oostenrijk - €8,5 le verre
- Asperges à la hollandaise** 25
Saumon fumé - œuf - sauce hollandaise
Suggestion de vin: Zimmermans, Grüner Veltliner, Oostenrijk - €8,5 le verre
-  **Burrata*** 18
Variétés de tomates - sarrasin - shiso
-  **Croquettes de fromage*** 15,5
2 pièces - persil frit - citron grillé
- Saumon fumé maison*** 19,5
Brioche - échalote - poivre rose - raifort



Œuf poché	31
Asperges blanches - crevettes grises - mousseline à la truffe	
Thon	21
Leche de tigre - pamplemousse - concombre - huile thaïlandaise	
Vitello tonnato*	17.5
Câpres à la pomme- sauce au thon - parmesan	
Croquettes de crevettes	22
2 pièces - tartare frais - persil frit - citron grillé	
Duo croquettes de fromage et de crevettes*	19
Tartare frais - persil frit - citron grillé	
Croquettes sans gluten-, lactose + 2.50	
Steak tartare	38
75 g - jaune d'oeuf- Caviar Royal Belge	
Risotto	25
Asperges vertes - Jambon Breydel - ricotta fumée	
<i>Suggestion de vin: Luna de Ana, verdejo, La Mancha - 8.50 le verre</i>	
Carpaccio de boeuf*	17
Roquette - huile d'olive - fromage parmesan	
<i>Suggestion le verre: Molino a Vento, Nerello Mascalese, Sicilië - €8,5 le verre</i>	

***Pour les forfaits, vous pouvez choisir parmi ces plats.**



Snacks jusqu'à 15h

Pinsa

Jambon fermier - cheddar - salade mixte - vinaigrette à la moutarde

12



Pinsa

Cheddar - raclette - salade mixte - vinaigrette à la moutarde

12

Plats principaux

Salade

Salade de cresson

Asperges vertes grillées - salsa de tomates - gambas - feta

28

César*

Poulet de Malines - anchois - salade romaine - fromage parmesan

27



Fromage de chèvre*

Radicchio - figue - Granny Smith

24

Végétarien



Tajine

Pommes de terre - légumes de saison - ras el hanout - falafel

Suggestion de vin: Altobello, Primitivo - 8.50 le verre

29



Chou-fleur primeur

Beurre au sherry - amandes fumées - crème de mimolette

Suggestion de vin: 1924, Buttery Chardonnay, USA - €10,50 le verre

28



Betterave rouge dry aged*

Jeune carotte - rösti

27



Asperges

-  **À la flamande** 34
Œuf - sauce au beurre - persil
Suggestion de vin: Zimmermans, Grüner Veltliner, Oostenrijk - €8,5 le verre
- À la hollandaise** 38
Saumon fumé - œuf - sauce hollandaise
Suggestion de vin: Zimmermans, Grüner Veltliner, Oostenrijk - €8,5 le verre

Pâtes

- Pâtes aux moules** 26
Fenouil - pastis - tomates cerises
Suggestion de vin: Altobello, Pinot Grigio, Puglia - €8,5 le verre
- Spaghetti bolognaise*** 17
Viande hachée de boeuf et de porc - gruyère

Poisson

- Bar** 42
BBQ - pistou - tomate - salicorne - pommes de terre grenaille
Suggestion de vin: 1924, Buttery Chardonnay, USA - €10,50 le verre
- Filet de cabillaud laqué à l'orientale** 39
Lamium - crème d'aubergine - bouillon de coco - basilic thaï - pommes de terre grenaille
Suggestion de vin: Zimmermans, Grüner Veltliner, Oostenrijk - €8,5 le verre
- Sole meunière** 55
550 g - salade romaine - frites
Suggestion de vin: Pouilly-Fumé St. Andelain, sauvignon blanc, Loire - 10,5 le verre
- Filet de saumon*** 29
Millefeuille de pommes de terre - asperges vertes grillées - beurre blanc aux herbes - caviar de hareng
Suggestion de vin: Altobello, Pinot Grigio, Puglia - €8,5 le verre
- *Pour les forfaits, vous pouvez choisir parmi ces plats.**



Viande

Boeuf Wellington pour deux personnes	54
Filet pur - sauce bordelaise - salade romaine - frites - temps d'attente de 30 minutes	par personne
<i>Suggestion de vin: Chateau La Haye, cabarnet sauvignon & merlot, Saint Estephe - 11.5 le verre</i>	
Côte à l'os 'Oedslach'	53
Dry aged - 450 g - salade romaine - frites	
Filet de bœuf 'Belge blanc-bleu'	43
Salade romaine - frites	
<i>Suggestion de vin: Chateau La Haye, cabarnet sauvignon & merlot, Saint Estephe - 11.5 le verre</i>	
Bavette Angus 'Black' *	35
Salade romaine - frites	
Poulet de Malines*	32
Asperges blanches - fine champagne - petits pois à la française - cœur de salade - millefeuille de pommes de terre	
Ossobuco	38
Linguine - sauge - câpres	
<i>Suggestion de vin: Altobello, Primitivo, Puglia - €8,50 le verre</i>	
Porc Menapii	33
Sauce Blackwell - échalotes caramélisées - chou-fleur primeur	
<i>Suggestion de vin: Molino a Vento, Nerello Mascalese, Sicilië - €8,5 le verre</i>	
Vol-au-vent*	29
Poulet de Malines - pâtes feuilletée - salade romaine - frites	
Smashed burger*	24
Cheddar - cornichon - salade romaine - frites	
Steak tartare*	28
150 g - chips topinambour - raifort - moelle - salade romaine - frites	
Tajine d'agneau	34
Jeune carotte - ras el hanout - pommes de terre grenaille	
<i>Suggestion de vin: Altobello, Primitivo, Puglia - €8,50 le verre</i>	

Tous les morceaux de viande sont grillés dans notre four à charbon de bois Mibrasa.



Sauces

Sauce choron	4.5
Sauce béarnaise	4.5
Sauce aux champignons	4
Sauce bordelaise	4
Sauce au poivre	4
Jus de viande	4
Mayonnaise - ketchup - sauce tartare	1

Accompagnements

Salade de chicorée	4.5
Salade romaine	4
Échalote - sauce au yaourt	
Frites à la truffe pour deux	10.5
Mayonnaise à la truffe - parmesan - truffe d'été	
Frites	3.5
Croquettes	3.5
Pommes de terre grenaille	4.5
Purée de pommes de terre	4.5

Pour les groupes à partir de 8 personnes, nous demandons de limiter le choix à 4 plats.
Nous vous prions de bien régler l'addition par table, via une seule note.



Desserts

Dame blanche*	13
Chocolat Callebaut - vanille - crème fouettée	
Pain perdu	16
Pêche Melba - amandes - coulis de framboises - glace à la vanille	
Crêpe Suzette	16
Crème pâtissière - orange	
Crème brûlée*	12
Vanille	
Sélection de fromages affinés par Van Tricht	17

Suggestion de vin: Monbazillac, Château de la Jaubertie - 9,5 le verre

***Bij de arrangementen kan uit deze gerechten gekozen worden.**