

**D æ f n i s**

---

brasserie

**'s middags zijn wij genoodzaakt om te sluiten om 16:00 h.  
zodat wij voldoende tijd hebben om de avondshift voor te bereiden.  
Bedankt voor uw begrip !**

---

**In tijden van virus nemen wij onze verantwoordelijkheid wat betreft hygiëne & afstand.  
Hopelijk kunt U ons daar bij helpen.**

---

**Omdat we enkel werken met dagverse producten bereid "à la minute" verzoeken wij u  
vriendelijk om zich te beperken tot 3 verschillende gerechten per tafel.**

---

**Voor een vlotte bediening, graag 1 rekening per tafel.**

---

**Bent U allergisch, meld het ons !  
De samenstelling van de gerechten kan gewijzigd worden.**

**WEEKLUNCH**

**39 €**

---

**Voor- & hoofdgerecht**

**MAANDMENU**

**65 €**

---

**3-gangenmenu**

**Voorgerecht**

**Met de lijn gevangen zeebaars & Noordzeegarnaal (lauw / warm)**

Met burrata, courgette & basilicum

**Hoofdgerecht**

**Entrecote kalf uit "Corrèze"**

Met Mechelse asperge, zeekraal, waterkers & jonge aardappelen

**Nagerecht**

**Tropical ile flottante**

Met yuzu, ananas, passievrucht & Don Papa rum

Of **Irish coffee**

Of **kaasplank** (mits toeslag van 6€)

**'s Middag per tafel keuze tussen weeklunch, maandmenu of à la carte.**

**'s Avonds per tafel keuze tussen maandmenu of à la carte.**

**(Een mix is niet mogelijk)**

# D.

## SHAREFOOD

**Leer nieuwe smaken ontdekken !**

**Al deze gerechten worden geserveerd om samen van te genieten.**

---

<b>Secreto n° 7 "Rubia de Gallega"</b>	<b>24 €</b>
Licht gezouten & gerijpt rundsvlees dat extra op smaak wordt gebracht met 7 verschillende geheime kruiden	
<b>Secreto n° 7 "Wagyu" van De laet &amp; Van Haver - TOP</b>	<b>33 €</b>
Lauw geserveerd zoals carpaccio. Zelfde procedé als Secreto n° 07, maar van het uitzonderlijke 100% Wagyu rund (rib-eye)	
<b>Paleta 100% Iberico Cebo de campo - Monte Nevado</b>	<b>24 €</b>
Deze ham is vol van smaak; Afkomstig van één van de beste Iberische varkensrassen en heeft de strenge selectie doorstaan van Monte Nevado die de ham minimaal 27 maanden laat rijpen in Salamanca.	
<b>San Daniela ham DOP</b>	<b>19 €</b>
Deze verse ham is afkomstig van Italiaanse varkens, uiterst zacht gezouten met zout uit Puglia en gerijpt in Friuli in het Noord-Oosten van Italië.	
<b>Thai slow roasted ribs</b>	<b>20 €</b>
Met 12 geheime specerijen & kruiden	
<b>Mechelse koekoek cornflakes kroketjes (8 stuks)</b>	<b>19 €</b>
Met dragonemulsie	
<b>Krokante brioche met gerookte Oosterschelde paling (2 stuks)</b>	<b>22 €</b>
Met dille, mosterdzaad & radijs	
<b>Buratta bufala</b>	<b>18 €</b>
Met Romesco saus van coeur de boeuf tomaat & pan cristal (= luchtig krokant Spaans brood)	
<b>Gegrilde verse pijlinktvis</b>	<b>20 €</b>
Met sesam, jalapeno & bieslook	
<b>Pastrami Holstein New York-style "Dierendonck" (lauw)</b>	<b>19 €</b>

# D.

## VOORGERECHTEN

---

<b>Oesters "GILLARDEAU"</b>	<b>4,5 € / stuk</b>
<b>Warme oesters "GILLARDEAU" met saké &amp; spinazie</b>	<b>6,0 € / stuk</b>
<b>Carpaccio van Aberdeenrund</b> met paprikaemulsie, rucola & appel	<b>20 €</b>
<b>Toast met boschampignons</b> Met ganzenlever, zwarte look & geitenkaas	<b>22 €</b>
<b>Met de lijn gevangen zeebaars &amp; Noordzeegarnaal (lauw / warm)</b> Met burrata, courgette & basilicum	<b>22 €</b>
<b>Homemade garnaalkroketten</b> Met venkel & peterselie emulsie	<b>22 €</b>
<b>Petoncles (mini Sint-Jacobsvruchten)</b> Met eekhoortjesbrood en hijiki boter	<b>3,5 € / stuk</b>
<b>Krokante brioche met gerookte Oosterschelde paling (2 stuks)</b> Met dille, mosterdzaad & radijs	<b>22 €</b>
<b>Krokant gebakken suprême van Mechelse koekoek</b> Met componenten van Ceasar salad	<b>19 €</b>
<b>Gebakken Sint Jacobsvrucht</b> Met champagnesaus, bloemkool & lardo di colonnata	<b>22 €</b>

# D.

## HOOFDGERECHTEN

---

### Vleesgerechten

<b>Sashi beef diamond T-bone</b> - deels entrecote, deels filet pur (± 1 kg)	<b>80 € / 2 p</b>
<b>Filet pur "Black Angus"</b> (± 300 gram)	<b>40 €</b>
<b>Rib eye "Black Angus" - 3 weken gerijpt</b> (± 300 gram)	<b>39 €</b>

*Gerechten hierboven worden geserveerd met handgesneden frietjes & bio salade.  
Sauzen zijn in de prijs inbegrepen : keuze uit champignon, groene peper of  
bearnaise*

<b>Entrecote kalf uit "Corrèze"</b>	<b>39 €</b>
Met Mechelse asperge, zeekraal, waterkers & jonge aardappelen	
<b>Op lage temperatuur gelakte lamsschouder</b>	<b>35 €</b>
Met prinsesseboon, kikkererwt, tomaat & strofrietjes	
<b>Parelhoen gegaard op 60°C</b>	<b>33 €</b>
Met Tom Kha Kai, prinsesseboon, preisalsa & basmatirijst	
<b>Handgesneden tartaar van Schotse Aberdeen "classic"</b> met frietjes & salade	<b>26 €</b>

### Visgerechten

<b>Noordzeetong (400 gram)</b>	<b>dagprijs</b>
Klassieke meuniere met bio-salade & handgesneden frietjes	
<b>Zeebaars</b>	<b>38 €</b>
Met champagnesaus, kokkels, zeekraal & komkommer	
<b>Paling in 't groen</b> met handgesneden frietjes	<b>38 €</b>

### Salades & vegetarische gerechten

<b>Vegetarisch gerecht</b> met tofu, kokossaus, biogroenten & basmatirijst	<b>26 €</b>
--	-------------

# D.

## DESSERTEN

---

<b>Dame blanche 'met vanille uit Madagascar'</b>	<b>14 €</b>
Dagelijks afgedraaid vanille-ijs met Tainori chocoladesaus	
<b>Citrus</b>	<b>14 €</b>
Met witte chocolade, dragon & bloedsinaasappel	
<b>Moelleux aux chocolat</b>	<b>14 €</b>
Met ijs van snickers	
<b>Crème brûlée</b>	<b>13 €</b>
Met vanille uit Madagascar	
<b>Coupe kolonel</b>	<b>13 €</b>
Met citroengras, munt & wodka	
<b>Tropical ile flottante</b>	<b>14 €</b>
Met yuzu, ananas, passievrucht & Don Papa rum	
<b>Kaasbord</b>	<b>15 €</b>
Een selectie van geraffineerde klassieke kazen	

**D æ f n i s**

---

brasserie

**L'après-midi, nous sommes obligés de fermer à 16h00.  
afin que nous ayons suffisamment de temps pour bien préparer le service du soir.**

---

**En période de virus, nous prenons nos responsabilités en matière d'hygiène et de distance. J'espère que vous pourrez nous aider avec ça.**

---

**Nous travaillons uniquement avec des produits frais.  
C'est pourquoi nous vous prions de vous limiter à 3 plats différents par table.**

---

**Pour un service facile, une facture par table s'il vous plaît.**

---

**Veillez nous avertir en cas d'allergie !  
La composition de nos plats pourra être modifiée.**

**MENU DE SEMAINE**

**39 €**

---

**Entrée & plat principal**

**MENU DU MOIS**

**65 €**

---

**Entrée**

**Bar de ligne et crevettes de la mer du Nord (chauds)**

Avec burrata, courgettes et basilic

**Plat principal**

**Entrecôte de veau de Corrèze**

Avec asperges de Malines, salicorne, cresson et pommes de terre nouvelles

**Dessert**

**Île flottante tropicale**

Avec yuzu, ananas, fruit de la passion et rhum Don Papa

Ou **du café irlandais**

Ou **plateau de fromages** (avec supplément de 6€)

**A midi, par table, choix entre un menu hebdomadaire, un menu mensuel ou à la carte.**

**Le soir, par table, choix entre un menu mensuel ou à la carte.**

**(un mix n'est pas possible)**

# D.

## SHAREFOOD

**Apprenez à découvrir de nouvelles saveurs !  
Tous ces plats sont servis pour être dégustés ensemble.**

---

<b>Secreto n° 7 « Rubia de Gallega »</b>	<b>24 €</b>
Boeuf légèrement salé et affiné qui est extra aromatisé avec 7 herbes secrètes différentes.	
<b>Secreto n° 7 « Wagyu » de De Laet &amp; Van Haver - TOP</b>	<b>33 €</b>
Servi tiède comme un carpaccio Même procédé que le Secreto n° 7, mais à partir d'un bœuf 100 % Wagyu exceptionnel.	
<b>Paleta 100 % ibérique Cebo de campo - Monte Nevado</b>	<b>24 €</b>
Ce jambon savoureux est issu de l'une des meilleures races porcines ibériques et a passé avec succès la sélection rigoureuse de Monte Nevado, qui l'affine pendant au moins 27 mois à Salamanque.	
<b>Jambon San Daniela DOP</b>	<b>19 €</b>
Ce jambon frais est issu de porcs italiens, salé très légèrement au sel des Pouilles et affiné dans le Frioul, dans le nord-est de l'Italie.	
<b>Thai slow roasted ribs</b>	<b>20 €</b>
Avec 12 épices et herbes secrètes	
<b>Croquettes de corn flakes au coucou de Malines (8 pièces)</b>	<b>19 €</b>
A l'émulsion d'estragon	
<b>Brioche croustillante à l'anguille de l'Escaut oriental fumée (2 pièces)</b>	<b>22 €</b>
Avec de l'aneth, des graines de moutarde et du radis	
<b>Buratta bufala</b>	<b>18 €</b>
Avec sauce Romesco de tomate coeur de boeuf & pan cristal (= pain espagnol léger et croustillant)	
<b>Calamars frais grillés</b>	<b>20 €</b>
Au sésame, jalapeño et ciboulette	
<b>Pastrami Holstein à la New-Yorkaise « Dierendonck » (tiède)</b>	<b>19 €</b>

# D.

## ENTREES

---

<b>Huîtres "GILLARDEAU"</b>	<b>4,5 € / pièce</b>
<b>Huîtres chaudes « GILLARDEAU » au saké et aux épinards</b>	<b>6,0 € / pièce</b>
<b>Carpaccio de bœuf Aberdeen</b> avec émulsion de poivre, roquette et pomme	<b>20 €</b>
<b>Toasts aux champignons sauvages</b> Avec foie gras, ail noir et fromage de chèvre	<b>22 €</b>
<b>Bar de ligne et crevettes de la mer du Nord (chauds)</b> Avec burrata, courgettes et basilic	<b>22 €</b>
<b>Croquettes de crevettes maison - homemade</b> A l'émulsion de fenouil & persil	<b>22 €</b>
<b>Pétoncles (mini coquilles Saint-Jacques)</b> Avec cèpes et beurre hijiki	<b>3,5 € / pièce</b>
<b>Brioche croustillante à l'anguille de l'Escaut oriental fumée (2 pièces)</b> Avec de l'aneth, des graines de moutarde et du radis	<b>22 €</b>
<b>Suprême de koekoek de Malines frit croustillant</b> Avec des éléments de la salade César	<b>19 €</b>
<b>Noix de Saint-Jacques rôties</b> Avec sauce au champagne, chou-fleur et lardons de Colonnata	<b>22 €</b>

# D.

## PLATS PRINCIPALS

---

### Plats de viande

<b>Sashi beef diamond T-bone</b> - part entrecote / part filet pur (± 1 kg)	<b>80 € / 2 p</b>
<b>Filet pur « Black Angus »</b> (± 300 grammes)	<b>40 €</b>
<b>Rib eye « Black Angus » – mûré pendant 3 semaines</b> (± 300 grammes)	<b>39 €</b>

*Les plats ci-dessus sont servis avec des frites coupées à la main & salade bio.  
Sauce au choix comprise dans le prix : archiduc, poivre vert ou béarnaise*

<b>Entrecôte de veau de Corrèze</b>	<b>39 €</b>
Avec asperges de Malines, salicorne, cresson et pommes de terre nouvelles	
<b>Épaule d'agneau laquée à basse température</b>	<b>35 €</b>
Servie avec haricots blancs, pois chiches, tomates et frites	
<b>Pintade cuite à 60 °C</b>	<b>33 €</b>
Servie avec sauce Tom Kha Kai, haricots princesse, salsa de poireaux et riz basmati	
<b>Tartare coupé à la main d'Aberdeen Ecosais "classique"</b> avec frites & salade	<b>26 €</b>

### Plats de poisson

<b>Sole de la mer du nord (400 gr)</b>	<b>prix du jour</b>
Meunière classique avec salade bio & frites coupées à la main	
<b>Bar</b>	<b>38 €</b>
Avec sauce au champagne, coques, salicorne et concombre	
<b>Anguille en vert</b> avec frites coupées à la main	<b>38 €</b>

### Salades & plats végétariens

<b>Plat végétarien</b> avec tofu, sauce coco, légumes bio & riz basmati	<b>26 €</b>
---	-------------

# D.

## DESSERTS

---

<b>Dame blanche 'à la vanille de Madagascar'</b>	<b>14 €</b>
Glace à la vanille tournée du jour avec sauce au chocolat Tainori.	
<b>Agrumes</b>	<b>14 €</b>
Au chocolat blanc, estragon orange sanguine	
<b>Moelleux aux chocolats</b>	<b>14 €</b>
Avec de la glace de snickers	
<b>Crème brûlée</b>	<b>13 €</b>
A la vanille de Madagascar	
<b>Coupe colonel</b>	<b>13 €</b>
Avec citronnelle, menthe et vodka	
<b>Île flottante tropicale</b>	<b>14 €</b>
Avec yuzu, ananas, fruit de la passion et rhum Don Papa	
<b>Assiette de fromages</b>	<b>15 €</b>
Une sélection de fromages classiques affinés	