

— O'RIZON —

## VOORGERECHTEN

1

Duo van Black Angus-kroketten met picklessaus Gluten, soja, melk/lactose, selderij, mosterd, lupine	€ 18,0
Romige spinaziesoep met zalmartaar vergezeld van een toast met gerookte zalm Gluten, vis, melk/lactose, selderij	€ 17,5
Gambacarpaccio geserveerd met een frisse rucolasalade, Parmezaanse kaas, sappige granaatappelpitjes en balsamicoparels Schaaldieren	€ 17,5
Zachte feta in een knapperig jasje van zaden, vergezeld van geconfijte vijg in een verfijnde portosaus Gluten, melk/lactose, sesamzaad, sulfieten	€ 18,0

## HOOFDGERECHTEN

Picanha van rund (~ 330 g) gegrild met kruiden, geserveerd met krokante groenten en een aardappel met kruidenboter, vergezeld van een saus naar keuze: i Peppersaus i Archiducsaus i Sjalottensaus Sulfieten	€ 31,0
Traag gegaarde lamschenkel (24u) geserveerd met smeuge polenta, Provençalse groenten en een fris-zure jus Gluten, melk/lactose	€ 34,0
Op vel gebakken zalmhaasje met mosterdsaus op grootmoeders wijze, geserveerd met knapperige seizoensgroenten en wilde rijst Vis, melk/lactose, mosterd	€ 27,5
Aspergerisotto met Roquefort, gearneerd met knapperige groenten Melk/lactose	€ 21,0

**DESSERT**

Aardbeientaartje met rood fruit Gluten, eieren, melk/lactose	€ 7,5
Banoffee Pie (banaan, chocolade & speculoos) Gluten, eieren, melk/lactose	€ 7,5
Moelleux met vloeibaar hart van Baileys vergezeld van een bolletje vanille-ijs Gluten, eieren, soja, melk/lactose, sporen van noten	€ 7,5

## ENTRÉES

3

Duo de croquettes Black Angus et sa sauce pickles Gluten, soja, lait/lactose, céleri, moutarde, lupin	€ 18,0
Soupe crémeuse d'épinards avec tartare de saumon accompagné d'un toast au saumon fumé Gluten, poisson, lait/lactose, céleri	€ 17,5
Carpaccio de gambas accompagné d'une salade de roquette fraîche, Parmesan, graines de grenade juteuses et perles de balsamique Crustacés	€ 17,5
Feta fondante enveloppée de graines croustillantes, servie avec une figue confite subtilement au Porto. Gluten, lait/lactose, graines de sésame, sulfites	€ 18,0

## PLATS

Picanha de bœuf (~ 330 g) grillée aux aromates, accompagnée de légumes croustillants et d'une pomme de terre au beurre aux herbes, servi avec sa sauce au choix :   <i>Sauce au poivre</i>   <i>Sauce archiduc</i>   <i>Sauce à l'échalotte</i> <i>Sulfites</i>	€ 31,0
Souris d'agneau mijotée (24h) accompagné de polenta crémeuse, de légumes à la provençale, servi avec son jus acidulé Gluten, lait/lactose	€ 34,0
Cœur de saumon rôti sur peau avec une crème à la moutarde € à l'ancienne, servi avec des légumes de saison et du riz sauvage Poisson, lait/lactose, moutarde	€ 27,5
Risotto aux asperges et Roquefort, garni de légumes croquants Lait/lactose	€ 21,0

**DESSERT**

Tarte aux fraises avec des fruits rouges Gluten, œufs, lait/lactose	€ 7,5
Banoffee pie (banane, chocolat & spéculoos) Gluten, œufs, lait/lactose	€ 7,5
Moelleux au cœur fondant de Baileys accompagné de sa glace à la vanille Gluten, œufs, soja, lait/lactose et traces de fruits à coque	€ 7,5

**APÉRO**

Huisaperitief / <i>Apéritif Maison</i> :	€ 10,5
Gin, tonic, passievruchtsiroop	
<i>Gin, tonic, sirop de fruit de la passion</i>	
Kirr witte wijn / <i>vin blanc</i>	€ 6,0
Bacardi wit-blanc / bruin-brun	€ 7,0 / 8,0
+ Soft	€ 3,5
Picon witte wijn / <i>vin blanc</i>	€ 7,3
Ouzo	€ 7,3
Kirr Royal	€ 8,0
Jack Daniel's	€ 8,0
+ Soft	€ 3,5
Jack Daniel's Honey	€ 10,5
+ Soft	€ 3,5
Aperol Spritz	€ 9,9

**GIN & TONIC**

5

**GIN BLUE OCEAN WAER WATERS**

Yuzu, bergamot, citroengras, gember, kittelbloem	€ 10,0
<i>Yuzu, bergamote, citronnelle, gingembre,</i>	
<i>pois papillon bleu</i>	
+ Fever-Tree Mediterranean / Indian Tonic	€ 3,5

**GIN COSY WAER WATERS**

Kruidnagel, sinaasappelschil, kaneel, steranijs, zwarte thee	€ 9,5
<i>Clou de girofle, zeste d'orange, cannelle, anis étoile,</i>	
<i>thé noir</i>	
+ Fever-Tree Mediterranean / Indian Tonic	€ 3,5

**GIN FINESSE WAER WATERS**

Citroengras, limoen, rood fruit	€ 9,5
<i>Citronnelle, citron vert, fruits rouges</i>	
+ Fever-Tree Mediterranean / Indian Tonic	€ 3,5

**GIN ZINGY DELUXE**

Yuzu, gember, citroengras	€ 10,0
<i>Yuzu, gingembre, citronnelle</i>	
+ Fever-Tree Mediterranean / Indian Tonic	€ 3,5

**BOMBAY SAPPHIRE**

+ Fever-tree Mediterranean / Indian tonic	€ 8,0
	€ 3,5

**CHAMPAGNE**

Pommery brut - 75 cl	€ 80,0
Pommery brut rosé - 75 cl	€ 80,0
Royal Blue Sky (met ijs / avec glaçons) - 75 cl	€ 85,0
Blanc de Blancs Apanage - 75 cl	€ 95,0

**BUBBELS / BULLES**

Cava - Glas / Verre	€ 7,5
Cava - 75 cl	€ 37,0
Le Cochon Brut Prosecco - Glas / Verre	€ 7,8
Le Cochon Brut Prosecco - 75 cl	€ 38,0
Le Cochon rosé - Glas / Verre	€ 8,1
Le Cochon rosé - 75 cl	€ 39,0
Le Cochon brut/rosé - 37.5 cl	€ 20,0

**WIJNEN / VINS**

Rosé wijn / <i>Vin rosé</i>	
Witte wijn / <i>Vin blanc</i>	
Rode wijn / <i>Vin rouge</i>	
Glas / <i>Verre</i>	€ 6,0
Karaf / <i>Carafe</i> - 50 cl	€ 19,0
Fles / <i>Bouteille</i> - 75 cl	€ 27,0

**WIT / BLANC**

Sancerre France, Loire - 75cl	€ 39,0
Sauvignon Blanc	
Pouilly-Fumé France, Loire - 75 cl	€ 41,0
Sauvignon Blanc	
Chablis France, Bourgogne - 75 cl	€ 46,0
Chardonnay	

**ROOD / ROUGE**

Château Croix Beauséjour - 37.5 cl	€ 17,0
Montagne Saint-Émilion	
Pinot Noir (gekoeld / <i>refroidi</i> ) - 75 cl	€ 31,0
France, Alsace	
Lamarossa, Primitivo - 75 cl	€ 34,0
Southern Italy, Bio	
Château Grand-Pey Lescours - 75 cl	€ 43,0
St-Emilion Grand Cru	

**ROSÉ**

Château La Clapière Côtes de Provence Cru Classé - 37.5 cl	€ 17,0
France, Côtes de Provence	
Favori Méditerranée - 75 cl	€ 29,0
France, Coteaux Varois en Provence	

**BIEREN / BIÈRES**

Jupiler	€3,0
Jupiler NA	€3,0
Kriek Liefmans 0%	€3,2
Kriek Liefmans	€3,5
Karmeliet Tripel	€4,9
Duvel	€4,9

**KOFFIE / CAFÉ**

7

Espresso	€3,5
Koffie / Café	€3,5
Deca	€3,5
Cappuccino melkschuim / <i>mousse de Lait</i>	€3,7
Latte Macchiato	€4,0

**SOFT**

Chaudfontaine plat / <i>plate</i> - 50 cl	€5,5
Chaudfontaine bruis / <i>pétillante</i> - 50 cl	€5,5
Bionina Mister Lemon	€3,2
Citroen / <i>Citron</i>	
Bionina Lady Pink Grapefruit	€3,2
Roze pompelmoes / <i>Pamplemousse rose</i>	
Bionina Miss Blood Orange	€3,2
Bloedsinaasappel / <i>Orange sanguine</i>	
Bionina Uncle Pomegranate & The Cranberries	€3,2
Granaatappel-Veenbessen / <i>Grenade-Canneberges</i>	
Bionina Dr. Ginger Beer	€3,2
Gember / <i>Gingembre</i>	
Fuze Tea Citron	€3,5
Fever Tree Indian   Mediterranean	€3,5
Coca-Cola   Coca-Cola Zero	€3,5

**DIGESTIEF / DIGESTIFS**

Amaretto	€7,0
Baileys	€7,0
Limoncello	€7,0
Cognac	€9,0
Glenfiddich 12Y	€10,0



## THEE / THÉ

HUISGEMAAKTE THEE  
THÉ MAISON

## PURE TEA

€4,0

**Black Ceylon**

Zwarte thee met natuurlijk sinaasappel-extract  
*Thé noir à l'extrait naturel d'orange*

**Earl Grey**

Groene thee met natuurlijk bergamotextract  
*Thé vert à l'extrait naturel de bergamote*

**English Breakfast**

Zwarte thee / *Thé noir*

**Kamille / Camomille**

Caffeïnevrij / *Sans caféine*

**Citroen / Citron**

Zwarte thee met citroenschil en natuurlijk citroenaroma  
*Thé noir avec zeste de citron, à l'extrait naturel de citron*

**Rozenbottel / Eglantier**

Rozenbottel, hibiscus, rozenblaadjes met natuurlijk perzik-  
en ananas extract  
*Eglantier, hibiscus, feuilles de rose à l'extrait de pêche  
et ananas naturel*

**Rooibos**

Caffeïnevrij / *Sans caféine*

**Bosvruchten / Fruits des bois**

Zwarte thee met appel en natuurlijk appel- aardbei-  
en frambozenextract  
*Thé noir avec pomme à l'extrait de pomme, fraise et framboise*

**Munt / Menthe**

Pepermunt / *Menthe poivrée*

**Groene appel / Pomme vert**

Groene thee met natuurlijk appel- en honingextract  
*Thé vert à l'extrait naturel de pomme et miel*

**Jasmijn / Jasmin**

Groene thee met natuurlijk jasmijnextract  
*Thé vert à l'extrait naturel de jasmin*

**Verse gemberthee / Thé au gingembre frais**

€5,0

Limoen, sinaasappel, tijm, verse gember  
*Citron vert, orange, thym, gingembre frais*

**Verse muntthee / Thé à la menthe fraîche**

€5,0

Verse munt, kaneelstokje  
*Menthe fraîche, cannelle*

