

— O' R I Z O N —

VOORGERECHTEN / ENTRÉES

Seizoen oesters (6 stuks)	€ 15,95
<i>Weekdieren</i>	
<i>Les huîtres creuse de saison (6 pièces)</i>	
<i>Mollusques</i>	
Gevulde Portobello met spekjes, gegratineerd met geitenkaas, coulis van rode paprika en hazelnoot	€ 16,50
<i>Lactose, noten</i>	
<i>Porto Bella farci et Lardons, gratiné au chèvre, coulis de poivron rouge et noisette</i>	
<i>Lactose, fruits à coque</i>	
Hertencarpaccio met truffelcrème	€ 18,50
<i>Lactose, gluten</i>	
<i>Carpaccio de cerf, crème truffée</i>	
<i>Lactose, gluten</i>	

HOOFDGERECHTEN / PLATS

Hertensteak met gekonfijte peer en pastinaakpuree	€ 22,50
<i>Gluten, lactose</i>	
<i>Steak de cerf, poire confite accompagnée de purée de panais</i>	
<i>Gluten, lactose</i>	
Ovengebakken zeebaars met kruiden en Beluga-linzensalade	€ 29,50
<i>Vis, lactose</i>	
<i>Bar de ligne aux aromates cuit au four, salade de lentilles Beluga</i>	
<i>Poisson, lactose</i>	

DESSERT

Sabayon	€ 8,00
<i>Gluten, ei, sulfiet, lactose</i>	
<i>Gluten, œuf, sulfite, lactose</i>	



APÉRO

Huisaperitief / <i>Apéritif Maison</i> :	€11,5
Gin, tonic, passievruchtsiroop	
<i>Gin, tonic, sirop de fruit de la passion</i>	
Huisaperitief / <i>Apéritif maison 0%</i>	€9,5
Gin 0%, tonic, passievruchtsiroop	
<i>Gin 0%, tonic, sirop de fruit de la passion</i>	
Kirr witte wijn / <i>vin blanc</i>	€7,0
Picon witte wijn / <i>vin blanc</i>	€8,1
Bacardi wit-blanc / bruin-brun	€8,8/9,9
+ Soft	€3,8
Ouzo	€8,0
Jack Daniel's	€9,9
+ Soft	€3,8
Jack Daniel's Honey	€11,0
+ Soft	€3,8
Aperol Spritz	€10,5

GIN & TONIC

GIN BLUE OCEAN WAER WATERS

Yuzu, bergamot, citroengras, gember, kittelbloem	€11,5
<i>Yuzu, bergamote, citronnelle, gingembre, pois papillon bleu</i>	
+ Fever-Tree Mediterranean / Indian tonic	€3,8

GIN COSY WAER WATERS

Kruidnagel, sinaasappelschil, kaneel, steranijs, zwarte thee	€10,5
<i>Clou de girofle, zeste d'orange, cannelle, anis étoilé, thé noir</i>	
+ Fever-Tree clementine tonic / Indian tonic	€3,8

GIN FINESSE WAER WATERS

Citroengras, limoen, rood fruit	€10,5
<i>Citronnelle, citron vert, fruits rouges</i>	
+ Fever-Tree Raspberry / Indian tonic	€3,8

GIN ZINGY DELUXE

Yuzu, gember, citroengras	€11,0
<i>Yuzu, gingembre, citronnelle</i>	
+ Fever-Tree gingerbeer / Indian tonic	€3,8

BOMBAY SAPPHIRE	€8,8
+ Fever-tree Mediterranean / Indian tonic	€3,8



CHAMPAGNE

Pommery brut - 75 cl €88,0

BUBBELS / BULLES

Cava - Glas / Verre €8,0
Cava - 75 cl €40,0
Kirr Royal €8,5

Le Couchon Brut Prosecco - Glas / Verre €8,8
Le Couchon Brut Prosecco - 75 cl €41,0
Le Couchon rosé - Glas / Verre €8,9
Le Couchon rosé - 75 cl €42,0

BIEREN / BIÈRES

Vedett 5,2% €3,4
Kriek Liefmans 3,8% €3,8
Kasteelbier Tropical 7% €5,4
Karmeliet Tripel 8,4% €5,6
Duvel 8,5% €5,8

ALCOHOLVRIJ / SANS ALCOOL

Kriek Liefmans 0% €3,6
La Trappe Nillis 0% €5,4

SOFT

Chaudfontaine plat / plate - 50 cl €6,3
Chaudfontaine bruis / pétillante - 50 cl €6,3

Fuze Tea Citron / Citron €3,8
Coca-Cola | Coca-Cola Zero €3,8

KOFFIE / CAFÉ

Espresso €3,8
Koffie / Café €3,8
Deca €3,8
Cappuccino melkschuim / mousse de Lait €4,0
Latte Macchiato €4,6

DIGESTIEF / DIGESTIFS

Amaretto €7,8
Baileys €7,8
Limoncello 2cl / 6cl €3,0/€7,0
Cognac Bisquit €9,9
Glenfiddich 12Y €9,0



PURE TEA

€4,4

Black Ceylon

Zwarte thee met natuurlijk sinaasappel-extract

Thé noir à l'extrait naturel d'orange

Earl Grey

Groene thee met natuurlijk bergamot-extract

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

HUISGEMAAKTE THEE THÉ MAISON

€5,5

Verse gemberthee / Thé au gingembre frais

Limoen | sinaasappel | tijm | verse gember | Citroen

Citron vert | orange | thym | gingembre frais | Citron

Verse muntthee / Thé à la menthe fraîche

Verse munt | kaneelstokje

Menthe fraîche | cannelle



VOORGERECHTEN / ENTRÉES

Gegrild beenmerg op houtskool, Parijse champignons, brioche brood € 17,5

Lactose, gluten, ei

Os à moelle grillé au charbon de bois, champignons brun de Paris, pain brioché

Lactose, gluten, œufs

Gekarameliseerde Iberische varkensbuik met witloofchutney € 17,5

Lactose, gluten

Poitrine de Porc ibérique caramélisé et son chutney de chicons

Lactose, gluten

Gravadlax-zalm in noriblad, aioli met wasabi € 19,5

Vis, soja, ei

Saumon façon Gravadlax en feuille de Nori, sauce aïoli parfumée au wasabi

Poisson, soja, œufs



HOOFDGERECHTEN / PLATS

Koninginnenhapje van kabeljauw, zalmhart en grijze garnaal, in de stijl van vispannetje* <i>Vis, schaaldieren, lactose, gluten, ei, sesam</i> <i>Crevette grise, cœur de saumon, cabillaud, façon ragoût de poisson*</i> <i>Poisson, crustacés, lactose, gluten, œuf, sésame</i>	€ 25,5
Ambachtelijke reuzenravioli met artisjok, Pecorino & salieboter <i>Gluten, ei, lactose, sulfieten</i> <i>Ravioli Géant artisanal à l'artichaud, Pecorino & beurre monté à la sauge</i> <i>Gluten, œufs, lactose, sulfites</i>	€ 23,5 
Kalkoen- en spekbroschette, met gebakken groenten* <i>Lactose, sulfieten</i> <i>Brochette de dinde et lardon grillée, poêlée de légumes*</i> <i>Lactose, sulfites</i>	€ 26,5
Gegrilde Simmenthal entrecôte* Geserveerd met gebakken groenten <i>Lactose, gluten, ei</i> <i>Entrecôte de bœuf Simmenthal grillée*</i> <i>Accompagné de légumes sautés</i> <i>Lactose, gluten, œuf</i>	€ 35,5
Gegrilde Côte à l'os (voor 2 personen)* <i>Lactose, gluten, ei</i> <i>Côte à l'os Grillée (pour 2 personnes)*</i> <i>Lactose, gluten, œuf</i>	€ 79,0

*Bij elk hoofdgerecht keuze uit aardappelen, frieten of kroketten

**Choix pommes de terre, frites ou croquettes*

*Saus: Archiduc, béarnaise, groene peper of roquefort

**Sauce : Archiduc, béarnaise, poivre vert ou roquefort*

 Vegetarisch / Végétarien



DESSERTS

Trio van crème brûlée: pure chocolade, koffie, vanille uit Madagaskar € 7,5

Lactose, gluten, ei

Trio de crème brûlée, chocolat amer, café, vanille de Madagascar

Lactose, gluten, œufs

Moelleux van pure chocolade en framboos, quenelle van vanille-ijs € 7,5

Lactose, ei, gluten, soja

Moelleux au chocolat noir et framboise, quenelle de glace vanille

Lactose, œufs, gluten, soja



