

— 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,<br>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                                         | €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 Mediterranean                                              | €3,8  |

### GIN FINESSE WAER WATERS

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

### GIN ZINGY DELUXE

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Yuzu, gember, citroengras           | €11,0 |
| <i>Yuzu, gingembre, citronnelle</i> |       |
| + Fever-Tree Mediterranean          | €3,8  |

|                            |      |
|----------------------------|------|
| <b>BOMBAY SAPPHIRE</b>     | €8,8 |
| + Fever-tree Mediterranean | €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 €5,5  
Chaudfontaine bruis / pétillante - 50 cl €5,5

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 €4,8

## DIGESTIEF / DIGESTIFS

Amaretto €7,8  
Baileys €7,8  
Limoncello €7,8  
Cognac Bisquit €9,9  
Glenfiddich 12Y €11,0



## PURE TEA

€4,4

### Black Ceylon

Zwarte thee met natuurlijk sinaasappelextract

*Thé noir à l'extrait naturel d'orange*

*Orange extract*

### 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*

## HUISGEMAAKTE THEE THÉ MAISON

€5,5

### Verse gemberthee / *Thé au gingembre frais*

Limoen | sinaasappel | tijm | verse gember

*Citron vert | orange | thym | gingembre frais*

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



## DESSERT

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*



