

— O'RIZON —

Suggesties / Suggestions

VOORGERECHTEN / ENTRÉES

Seizoen oesters (6 stuks) € 15.95
Les huitres creuse de saison (6 pièces)
Weekdieren / Mollusques

Tonijntataki met avocado, wakame en sojaparels € 21.00
Tataki de thon, avocat, wakame et perles de soja
Vis / Poisson

Witte asperges met gerookte hollandaisesaus en zalmparels € 17.00
Asperges blanche, sauce hollandaise fumée, perles de saumon
Lactose

HOOFGERECHTEN / PLATS

T-bonesteak van de barbecue, geserveerd met gegrilde groenten € 36.00
T-Bone steak grillé au barbecue, accompagné de légumes grillés
Lactose

Op vel geroosterde zalm, bloemkoolmousseline en seizoensgroenten € 23.00
Saumon rôti sur peau, mousseline de chou-fleur et légumes de saison
Vis, gluten, lactose / Poisson, gluten, lactose

Romige risotto met Belgische en groene asperges, erwttjes en tuinbonen, € 21.00
geserveerd met kruidenolie
Risotto crémeux aux asperges belge et verte, petit pois, fèves servi avec son
huile aux herbes
Lactose

Tijgergamba's van de barbecue, gegrilde groenten en Italiaanse kruiden € 24.00
Gambas tigrées au barbecue, légumes grillés parfumé aux herbes italiennes
Vis / Poisson

DESSERT

Grote frambozenmacaron met vanillecoulis en krokante framboos € 8.00
Grand macaron framboise, coulis vanille et framboise croquante

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 / <i>bruin-brun</i>	€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,</i>	
<i>pois papillon bleu</i>	
+ Fever-Tree Mediterranean	€3,8

GIN COSY WAER WATERS

Kruidnagel, sinaasappelschil, kaneel, steranijs,	€10,5
zwarte thee	
<i>Clou de girofle, zeste d'orange, cannelle, anis étoilé,</i>	
<i>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

BOMBAY SAPPHIRE	€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 sinaasappel extract

Thé noir à l'extrait naturel d'orange

Orange extract

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 frambozen extract

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, in de stijl van vispannetje* Vis, schaaldieren, lactose, gluten, ei, sesam <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 Gluten, ei, lactose, sulfieten <i>Ravioli Géant artisanal à l'artichaud, Pecorino & beurre monté à la sauge</i> <i>Gluten, œufs, lactose, sulfites</i>	€ 23,5 
Kalkoen- en spekbrochette, met gebakken groenten* Lactose, sulfieten <i>Brochette de dinde et lardon grillée, poêlée de légumes*</i> <i>Lactose, sulfites</i>	€ 26,5
Gegrilde Simmenthal entrecôte* Geserveerd met gebakken groenten Lactose, gluten, ei Entrecôte de bœuf Simmenthal grillée* Accompagné de légumes sautés <i>Lactose, gluten, œuf</i>	€ 35,5
Gegrilde Côte à l'os (voor 2 personen)* Lactose, gluten, ei <i>Cote 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*



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



