



VOORGERECHTEN

| | |
|---|------|
| Sint-Jacobsvrucht Scallop Coquille | € 21 |
| Sint-Jacobsvruchten, pens, ganzenlever, aardpeer, rode biet | |
| Scallops, black pudding, gooseliver, Jerusalem artichoke, beetroot | |
| Coquilles Saint Jacques, boudin noir, foie gras, Topinambur, betterave rouge | |
| Garnaalkroketjes Shrimp croquettes Croquettes aux crevettes | € 18 |
| Tuinkers, citroen, peterselie, rouille | |
| Garden cress, lemon, parsley, rouille | |
| Cressonnette, citron, persil, rouille | |
| Oesters Oysters Huîtres | € 23 |
| 6 Zeeuwse creuses, oesterbrood, citroen | |
| 6 Zeeland creuses, oyster bread, lemon | |
| 6 creuses de Zélande, pain d'huîtres, citron | |
| Mowi zalm Mowi salmon Saumon Mowi | € 19 |
| Duurzaam gekweekte Noorse zalm, huisgemarineerd, zure room, blini's | |
| Norwegian farm-raised salmon, marinated, sour cream, blinis | |
| Saumon de Norvège d'élevage durable, mariné, crème aigre, blinis | |
| Carpaccio | € 18 |
| Rundvlees, extra vierge olijfolie, citroen, rucola, parmezaan, pijnboompitten | |
| Beef, extra virgin olive oil, lemon, rocket salad, parmesan, pine nuts | |
| Bœuf, huile d'olive extra vierge, citron, salade roquette, parmesan, pignons de pin | |
| Buikspek Pork belly Lard | € 18 |
| Rode kool, knolseldersla, gepekeld wortel, bloemkool | |
| Red cabbage, celeriac salad, pickled carrot, cauliflower | |
| Choux rouge, salade de céleris, carotte à l'aigre-doux, chou-fleur | |
| Ganzenlever Goose liver Foie gras | € 25 |
| Verschillende bereidingen van ganzenlever, beuling, pistache, rogge verdommeke | |
| Different preparations of goose liver, black pudding, pistachio, raisin rye bread | |
| Différent préparations de foie gras, boudin noir, pistache, pain de seigle aux raisins | |
| Iberico | € 25 |
| Bruschetta, Iberico 30 maanden gerijpt, hummus | |
| Bruschetta, Iberico matured for 3 months, humus | |
| Bruschetta, Iberico 3 mois de maturation, houmous | |
| Toast champignon  | € 18 |
| Boschampignon, focaccia, salsa verde, bieslook | |
| Forest mushrooms, focaccia, salsa verde, chives | |
| Champignons des bois, focaccia, salsa verde, ciboulette | |
| Minestrone  | € 10 |
| Italiaanse groentensoep | |
| Italian vegetables soup | |
| Soupe de légumes Italien | |



P A S T A

Fussilloni scampi all'arrabiata € 25

Fussilloni, scampi, pittige tomatensaus, mozzarella

Fussilloni, shrimps, spicy tomato sauce, mozzarella

Fussilloni, scampi, sauce tomate pimentée, mozzarella

Oosterse noedels | Nouilles Asiatiques | Asian noodles € 25

Kip, noedels, groentjes, soja, amandel

Chicken, noodles, vegetables, soy, almond

Poulet, nouilles, légumes, soja, amande



S A L A D E S

Geitenkaas | Goat cheese | Fromage de chèvre 🌱 € 22

Warm op toast, honing, spek, rode biet, appel, walnoot

Gratinated goat cheese on toast, honey, bacon, beetroot, apple, walnut

Toast de chèvre gratiné, miel, lard, betterave rouge, pomme, grosse noix

Poké bowl Jardin Public € 24

Korean beef, groentjes, rijst, avocado, feta

Korean beef, vegetables, rice, avocado, feta

Korean beef, légumes, riz, avocat, feta



HOOFDGERECHTEN

- Tonijn | Tuna | Thon** € 29
 Tonijnsteak, zoete aardappel, selder, aardappelchips, groene peper
 Tunasteak, sweet potato, celeryn potato chips, green pepper
 Steak de thon, patate douce, céleri, chips de pomme de terre, poivre vert
- Baby tarbot | Baby turbot | Turbotin** € 42
 Op de graat gebakken, Dijonnaise, oesterzwam, spinazie, kasteelaardappelen
 Baked turbot on the bone, Dijonnaise, oyster mushroom, spinach, chateau potatoes
 Cuit sur l'arête, Dijonnaise, pleurote en huître, épinard, pommes château
- Kip | Chicken | Poulet « La Belle Flamande »** € 29
 Bio vrije uitloopkip, Provençale, krieltjes
 Organic and free-range chicken, Provençale, young potatoes
 Poulet fermier bio, Provençale, pommes noisettes
- Brasvar** € 29
 Varkenshaasje, bloemkool, groene asperge, aardappelgratin, Blackwell
 Pork tenderlion, cauliflower, green asparagus, gratin potatoes, Blackwell
 Filet mignon, chou-fleur, asperges vertes, gratin de pomme de terre, Blackwell
- Steak tartaar | Minced beef | Steak tartare** € 25
 Gemalen rundvlees klassiek bereid, gemengde salade, frietjes
 Minced beef classicly prepared, mixed salad, French fries
 Bœuf haché préparé classiquement, salade mixte, frites



VAN DE GRILL

- Filet mignon 'Black Angus', 225 gr** € 32
 Groentesalade, frietjes, pepersaus of béarnaise
 Vegetable salad, French fries, pepper sauce or béarnaise
 Salade de légumes, frites, sauce au poivre ou béarnaise
- Rib-eye 'Black Angus', 300 gr** € 36
 Graangevoerd, groentesalade, frietjes, pepersaus of béarnaise
 Grain fed, vegetable salad, French fries, pepper sauce or béarnaise
 Nourrissage aux granules, salade de légumes, frites, sauce au poivre ou béarnaise
- Côte à l'os Holsteiner / 2p, 750gr** € 35/p
 100% Duitse origine, 30 dagen gerijpt, groentesalade, frietjes, pepersaus of béarnaise
 100% German origin, 30 days matured, vegetable salad, French fries, pepper sauce or béarnaise
 100% d'origine Allemande, 30 jours de maturité, salade de légumes, frites, sauce au poivre ou béarnaise
- Filet pur 'Black Angus', 225gr** € 42
 Gebraiseerd witloof, frietjes, pepersaus of béarnaise
 Braised chicory, French fries, pepper sauce or béarnaise
 Chicons braisés, frites, sauce au poivre ou béarnaise



N A G E R E C H T E N

| | |
|---|--------|
| Dame blanche | € 12 |
| Artisanaal vanille-ijs, verse slagroom, warme chocoladesaus | |
| Artisanal vanilla ice cream, fresh whipped cream, hot chocolate sauce | |
| Glace à la vanille artisanale, crème fraîche, sauce au chocolat chaud | |
| Crème brûlée | € 12 |
| Koffiearoma | |
| Coffee aroma | |
| Arôme de café | |
| Kolonel | € 12 |
| Citroensorbet, vodka | |
| Lemon sorbet, vodka | |
| Sorbet au citron, vodka | |
| Dessert van de Chef | € 13 |
| Inspiratie van de dag | |
| Inspiration of the day | |
| L'inspiration du jour | |
| Piña Colada | € 14 |
| Warm ananastaartje, kokos-ijs, rum | |
| Warm pineapple pie, coconut ice cream, rum | |
| Tarte d'ananas chaud, glace à la noix de coco, rhum | |
| Sabayon / 2p | € 10/p |
| Vanille-ijs | |
| Vanilla ice cream | |
| Glace à la vanille | |
| Kaas Cheese Fromage | € 17 |
| Selectie van kazen 'Van Tricht', salsa van vijgen, brioche | |
| Selection of cheeses 'Van Tricht', salsa of figs, brioche | |
| Sélection de fromages 'Van Tricht', salsa de figues, brioche | |



BRASSERIEKAART

VERKRIJGBAAR TUSSEN 12U - 17U30

| | |
|---|------|
| Croque op stok | € 12 |
| Krokant geroosterd brood, warme ham, gesmolten kaas, gemengde sla, augurk, zilveruitjes | |
| Toast kannibaal | € 17 |
| Rundergehakt, ui, kappertjes, peterselie | |
| Toast zalm | € 21 |
| Gerookte zalm met klassiek garnituur | |
| Kaaskroketjes | € 14 |
| gemende sla, citroen, tartaarsaus | |
| Garnaalkroketjes | € 18 |
| Tuinkers, citroen, peterselie, rouille | |
| Echt 'Antwaarps' stoofvlees | € 21 |
| Bereid met Belgisch rundsvlees en De Koninck bier, frietjes, witlofsla | |
| Bolognese | € 16 |
| Spaghetti met klassieke Bolognesesaus, geraspte kaas | |
| Dagsoep | € 9 |
| Dagverse soep volgens marktaanbod | |