

~

DINERKAART

~

Woensdag t.e.m. zondag

~ APERITIEVEN ~

DRINKS OF THE MONTH

Lemon Zest _____ € 12,00
Homemade Limoncello by our bartender omas -
Lemon Tonic - Cava

Double You Vintage Vanille _____ € 14,50
Vanille infused Gin - Distilled and bottled in
Wilderen - Belgium

Tripel Karmeliet 30cl _____ € 4,50

BUBBLES

Cava Bach _____ € 7,50

Aperol _____ € 10,50

Champagne Edmond Roussin _____ € 12,00

CLASSICS

Verse sinaasappelsap _____ € 6,00

Kirr witte wijn _____ € 5,50

Kirr royal cava _____ € 8,00

Kirr royal champagne _____ € 12,50

Martini Rosso/Bianco _____ € 6,00

Campari - Gancia - Ricard _____ € 8,00

Campari met verse sinaasappelsap _____ € 13,00

Porto Niepoort white/Ruby _____ € 6,50

Sherry Colosio Fino _____ € 6,50

Pineau de Charentes _____ € 6,50

Picon vin blanc _____ € 10,00

GIN-TONIC

Gordon's - Tanqueray - Hendrickx _____ € 13,50

Gin Mare - Copperhead _____ € 15,50

MOCKTAILS

Pink Lemonade _____ € 4,00

Virgin Mojito _____ € 8,00

Ice Tropez 0,0% _____ € 8,00

COCKTAILS

Dark & Stormy _____ € 12,00
Spiced Gosling's Rum - limoen - gingerbeer

Negroni wood aged _____ € 12,00
Gin - vermouth - campari

FRISDRANKEN

Chaudfontaine plat/bruis 1/4L _____ € 2,50

Chaudfontaine plat/bruis 1/2L _____ € 5,00

Coca Cola - zero - fanta - sprite - _____ € 3,00
nordic mist - nordic agrumes - fuze
tea sparkling - fuze tea peach _____

Big Tom Tomatensap  _____ € 6,00

BIEREN

Duvel - Westmalle Dubbel/Tripel - _____ € 4,50
St-Bernardus Abt 12 - Liefmans on
the rocks - Rodenbach - Cornet _____

Jupiler 0,0% _____ € 3,00

~ TAPAS ~

CONSERVERIE LA PERLE DE DIEUX

DE VISSEN WORDEN IN KLEINE NETTEN GEVANGEN DOOR DE TWEE BOTEN VAN HET BEDRIJF EN MET DE HAND VERWERKT ZOALS VROEGER. ER KOMT HELEMAAL GEEN MACHINE AAN TE PAS. DE VANGST VAN LA PERLE DES DIEUX IS DUS RESPECTVOL VOOR HET ECOSYSTEEM.

Sardines - D. Cossais Millèsimes 2019	€ 11,00
Sardines - C. Joulin Millèsimes 2018	€ 12,00
Sardines - D. Cossais Millèsimes 2017	€ 13,00
Sardines - C. Joulin Millèsimes 2016	€ 14,00
Sardines - D. Cossais Millèsimes 2015	€ 16,00

TO SHARE

Gambas al ajillo Langoustinestaartjes met olijfolie en look	€ 13,00
Almejas con pimentón schelpjes met paprika 250gr.	€ 14,00
Pan Cristal "con tomate" 3 stuks	€ 7,00
"CBFC" Côte Belge Fried Chicken (Mise en Plage Tasting Tour) gember - koriander - limoensap dip	€ 11,00
Smoked Texas BBQ Jalapeno Cheddar Sausage	€ 5,00
Albondigas 5 stuks	€ 4,50
Serrano manchego kroketjes 6 stuks	€ 11,50
Chorizo kroketjes 6 stuks	€ 11,50
Thaise kroketjes 6 stuks	€ 11,50
Paletta Ibérico varken "Bellota" monte Nevado 50gr.	€ 14,00
Chorizo "Bellota" Iberico Sanchez Romero Carvajal 70gr.	€ 6,00

~ DINER ~

VOORGERECHTEN

Sint-Jakobsvrucht	€ 16,00
carpaccio – bulgur – ras el hanout – granaatappel	
Garnaalkroketten	€ 16,00
2 stuks klassiek	
Zalm	€ 17,00
huisgerookt - toast - peterselie	
Rund	€ 15,00
carpaccio - Holstein - parmigiano - rucola	
Burrata	€ 16,00
puglia - bio tomatenrassen - ruccolapesto - rode quinoa	
Ganzenlever	€ 22,00
terrine - krentewegge - gelei van roze pepertjes en ui	
Mosseltjes op Thaise wijze	€ 14,00
Bouchotmosseltjes - rode curry - kokos - limoengras	
Zeeduivel met dillenaïse	€ 19,00
Spinazie - Lamsoor - Dillenaïse	

HOOFDGERECHTEN

Slibtongetjes	€ 26,00
3 stuks - meunière - sla - frietjes	
Zeetong	€ 39,00
meunière - sla - frietjes	
Steak Tartaar	€ 22,00
sla - frietjes	
Zeebaars	€ 29,00
fregola sarda – aubergine – trostomaat – basilicum – sauce vierge	
Roggevleugel	€ 24,00
kappertjes - kruidenpuree	

Pasta Vongole	€ 27,00
Pasta - peterselie - tomaat	
Lam	€ 27,00
zacht gegaarde lamsbout – boterboontjes – merguez – handgerolde coucous M'hamsa	
Rib Eye	€ 33,00
saus naar keuze - frietjes - sla	
Filet Pur "Irish"	€ 37,00
saus naar keuze - frietjes - sla	
Kalfs zesrib	€ 29,00
tuinbonen - bonekruid - rode ui - polderaardappel	

DESSERTS

Moelleux van saothomé chocolade	€ 9,00
vanille ijs	
Crème brûlée	€ 8,00
Dame blanche	€ 8,00
Trifle	€ 9,00
meringue - aardbei - limoen	
Café Glacé	€ 8,00
vanille ijs - espresso	
Kolonel	€ 10,00
Vodka - citronsorbet	

~ KEUZEMENU "SIGNATURE" €49,00 ~

Menu wordt per tafel geserveerd

VOORGERECHTEN

Garnaalkroketten

Sint-Jakobsvrucht

carpaccio - bulgur - ras el hanout - granaatappel

Burrata

burrata uit Puglia - bio tomatenrassen - ruccolapesto - rode quinoa

Ganzenlever

terrine - krentewegge - gelei van roze pepertjes en ui

Mosseltjes op Thaise wijze

Bouchotmosseltjes - rode curry - kokos - limoengras

HOOFDGERECHTEN

Slibtongetjes

2 stuks - meunière - sla - frietjes

Zeebaars

fregola sarda - aubergine - tomatomaat - basilicum - sauce vierge

Roggeveugel

kappertjes - kruidenpuree

Pasta Vongole

spaghetti - platte peterselie - tomaat - look

Lam

zacht gesmoorde lamsbout - boterboontjes - merguez - handgerolde couscous M'hamsa

Kalfs zesrib

tuinbonen - bonekruid - rode ui - polderaardappel

Rib Eye "Angus"

saus naar keuze - frietjes - sla

DESSERTS

Moelleux van saothomé chocolade ----- Trifle

vanille ijs -----meringue -aardbei - limoen

Ananas -----Crème Brulée

tartaar - munt - ijs van zoute karamel -----vanille tahiti

KOFFIE/THEE

Ristretto - Espresso - Lungo - Espresso macchiato	€ 3,50
Cappuccino - Latte macchiato - Iced macchiato	€ 3,80
Latte of Iced macchiato "infused" Vanille - macadamia - choco & cookie - butterscotch	€ 4,50
Irish coffee - Italien coffee - French coffee - Hasseltse coffee	€ 11,00
Earl Grey - Green - Rooibos - Kamille - Verveine	€ 3,50
Samba Appel - mango - rode vruchten	€ 3,80
Mille Collines Gember - kruidnagel	€ 3,80
Nuit D'Ete Hibiscus - appel - rozenbottel - framboos	€ 3,80
Verse Munt Thee	€ 4,00

KINDERGERECHTEN

Garnaalkroket gefruite peterselie - citroen	€ 8,00
Kaaskroket parmezaan - citroen	€ 6,50
Pasta Di Carne tomaat - rondsgehakt	€ 9,00
Albondigas gehaktballetjes in tomatensaus - puree	€ 9,50
Boneless Fried Chicken frietjes - appelmoes	€ 11,50
Goujonettes van schol puree	€ 13,00
Kinderijsje 1 bol	€ 2,00