

# Menu

(Cuisine chaude 11.30h - 14.30h / 17.30h tot 21.00h)

Max.4 plats différents par table svp / Max. 4 different dishes per table PLEASE

## Bouchées apéritives / apero starters

Portion de différents pâtés / <i>portion paté</i>	€	4,00
Portion mix / <i>mixed portion</i>	€	5,00
Portion de foie gras d'oie	€	12,00
Assiette / <i>Plate of Veurn' Ambachtse</i>	€	12,00
<i>paté, rilette or/ou bolle beef, potjesvlees, foie gras</i>		
Bolle Beef (Corned Beef)	€	10,00
Portion Filet d'Anvers	€	10,00
Beer Bite a step in the Westhoek	€	8,20
Bite + Bère de mois / <i>Bite + Beer of the month</i>	€	8,20

## Snacks

Croquettes aux crevettes / <i>shrimp croquettes</i>	€	12,00
Croquettes au fromage / <i>cheese croquettes</i>	€	9,00
Potage du jour / <i>Soup of the day</i>	€	4,00

## Veggie mix

€ 21,00

## Salade / salads

Salade au pâté	<i>petite portion</i>	€	8,50
<i>Paté salad</i>	<i>grande portion</i>	€	14,50
Salade au fromage	<i>petite portion</i>	€	10,50
<i>Cheese salad</i>	<i>grande portion</i>	€	18,00
Salade mixte	<i>petite portion</i>	€	10,50
<i>Mixed salad</i>	<i>grande portion</i>	€	18,00

## Tartines Garnies / Bread

Pâté	€	7,00
Fromage / <i>cheese</i>	€	8,50

## Tranches de Porc / Bacon

€ 15,00

avec pommes de terre  
with potatoes

## "Le P'tit Gourmet" assiette / dish paté et Foie gras

€ 16,80

une tranche de foie gras d'oie Prestige et d'une sélection de 4 à 5 pâtés

*A slice of foie and 4 - 5 different kinds of paté*

Supplement frites / *extra portion of chips* € 2,50

## Potjesvlees / Potje Vleesch

composée de viandes maigres de poulet, lapin et veau cuites dans un court-bouillon aux différents aromates et servie froide.

*A brawn composed of chicken/rabbit/veal cooked in a sauce of selected aromas and left to set , Served cold*



## **«Potje Paté» Terrine de Pâté (2 pers.)**

€ 25,00

Terrine de pâté artisanal à l'ancienne,  
accompagnée de pommes de terre sautées,  
pain, différentes confitures (oignons, ...),  
saindoux et salade variée. Cette terrine  
est servie avec, soit une bouteille de bière régionale  
« Prior » (75 cl), soit un Pichet de Vin Rouge (50 cl).

*Old-fashioned paté, accompanied by potatoes,  
bread, various conserves (onions,...), salad.*

*This dish is served with, either a regional "Prior" (75 cl) bottle of beer,  
or a pitcher of wine red (50 cl).*



## **Steaks**

Steak nature / <i>Steak nature butter</i>	€ 19,00
Steak aux champignons / <i>steak with mushroom sauce</i>	€ 21,50
Steak au poivre crème / <i>steak with pepper and cream sauce</i>	€ 21,50
Steak au poivre nature / <i>steak with pepper sauce</i>	€ 21,50
Steak maison / <i>Steak of the house (beer sauce)</i>	€ 23,50
Steak rossini (foie gras)	€ 29,00

## **L'entrecôte Limousin Rib steak**

1 pers € 29,50

2 pers. supplement € 9

Avec une cuisson uniquement bleu saignant pour une saveur optimale!

*Only served cooked 'rare' to give maximum taste and flavour*

## **T-bone steak**

2 pers. € 46,00

Quantité limitée! Servie uniquement bleu – saignant !

*Limited quantities : only served cooked 'rare'*

Le T-bone est un steak exceptionnel reconnaissable par sa forme en T. Cette partie de la région lombarde est située entre deux sortes de steaks, à savoir l'entrecôte et le filet de bœuf. D'un côté du T-bone (légèrement marbré avec un petit pourtour de graisse) vous avez l'entrecôte et de l'autre le filet pur. La combinaison des deux sortes de steaks, la "forme T" ainsi que le peu de graisse font du T-bone un mets délicieux.

*The T-bone and porterhouse are steaks of beef cut from the short loin.*

*Both steaks include a "T-shaped" bone with meat on each side.*

*T-bone steaks are cut closer to the front, and contain a smaller section of tenderloin.*

*Due to their large size and the fact that they contain meat from two of the most prized cuts of beef (the short loin and the tenderloin), T-bone steaks are generally considered one of the highest quality steaks.*

## **Sorrento**

petite portion € 18,50

Plat méridional composé de viande de bœuf

grande portion € 24,50

et de tomates séchées au soleil

*Southern dish of beef and sun-dried tomatoes*

## **Magret de canard spécial / Duck breast special**

€ 19,50

Filet de canard rôti arrosé d'une sauce à base d'orange confits

*Roasted duck breast with a sauce made of candied orange*

## **Magret de canard spécial et foie d'oie cuit**

€ 24,00

### **Duck breast with foie gras**

## **Magret de canard nature / Duck breast nature**

€ 18,00

sauce en supplément (champignon, peper, maison) € 2,50

*Duck breast with butter sauce (other sauce € 2,50)*

**Poitrine de lard légèrement mijotée** € 22,00

**Duke of Berkshire et Brasvarken**

**Bacon of the Duke of Berkshire and Bras porc**

**Ris de Veau** *petite portion* € 22,00

**Veal sweetbreads** *grande portion* € 30,50

**Ris de Veau et Foie Gras** *petite portion* € 22,00

**Veal sweetbreads and foie gras** *grande portion* € 31,50

Le ris de veau est une véritable délicatesse, c'est en réalité la glande thyroïde du veau. Seuls les ris de veau de bêtes âgées de moins de 2 ans sont consommés.

Lorsqu'ils sont plus vieux, cet organe se ratatine et disparaît dans les tissus graisseux! Le ris de veau contient peu de graisse, mais beaucoup d'albumine, de phosphore et de zinc. De surcroît, le ris de veau est un des rares aliments carnés qui contient de la vitamine C. Il existe 2 sortes de ris de veau qui sont liés: celui du cœur et celui de la gorge. Le ris de veau du cœur a la qualité la plus fine.

*The sweetbread is a real delicacy, it is in fact the thyroid gland of the calf.*

*Sweetbreads are only used from animals of less than 2 years old, Here after the gland ceases to exist, it becomes a fatty deposit in the body, when they are older, this body shrivels and become fat! The Sweetbreads contains little fat, but lots of albumin, phosphorus and zinc. In addition, the sweetbread is one of the few meat foods containing vitamin C. There are 2 kinds of veal sweetbreads, which are linked: the heart and the throat. The Sweetbreads from the heart has the finest quality.*

**Ris & Rognons de veau au wok** *petite portion* € 22,00

**Veal sweetbreads and veal kidneys** *grande portion* € 30,50

**Tomahawk steak du veau / Veal** *1 pers* € 34,00

*2 pers. supplement € 9*

**Foie Gras d'Oie Poêlé** *petite portion* € 22,00

*grande portion* € 31,50

**Assiette Ibérique / Plate Iberian**

Foie gras d'oie Prestige accompagné de Pata Negra *petite portion* € 22,00

Le "Jamon Ibérico" d'appellation officielle, est sans conteste le roi des jambons *grande portion* € 30,50

La mention "Pata Negra" (littéralement pattes noires) se différencie de la plupart des porcs ibériques qui ont des cornes noires. Les "Pata Negra" sont élevés dans des enclos (à plus de 500 m. d'altitude) situés à l'ouest et au sud de l'Espagne.

*Foie gras Prestige with Pata Negra*

*The Pata Negra or Jamon Iberico, is undoubtedly the King of hams. The mention of Pata Negra' (meaning black feet) makes notice that this is different from Iberica region which have black trotters. The Pata Negra are raised at an altitude in excess of 500m situated in the west and south of Spain.*

**Pour les enfants / Children's menu**

Croquette aux crevettes / *shrimp croquettes* € 7,00

Croquette au fromage / *cheese croquettes* € 5,00

Tranche de porc / *bacon* € 7,00

Steak € 9,50

Supplement frites / *extra portion of chips* € 2,50

## **Menu du jour**

*Potage du jour*

\*\*\*

*Plat du jour*

\*\*\*

€ 13,50

## **Menu Touristique**

*Petite assiette de Paté*

\*\*\*

*Plat Bourguignon*

*ou Steak nature (suplement €7)*

\*\*\*

*Dessert + café*

\*\*\*

€ 26,00

## **Calimero menu**

kids only!

*Croquette aux crevettes  
et croquette aux fromage*

\*\*\*

*Tranche de bacon*

\*\*\*

*Coupe enfant*

\*\*\*

€ 15,50



## **Menu "High Class"**

*foie gras vs Pata Negra*

\*\*\*

*Steak - sauce au choix*

\*\*\*

*Assiette de desserts +café*

\*\*\*

€ 36,50

## **Menu Terroir du Westhoek**

*(menu est servi par table)*

€ 35

*Une promenade dans le Westhoek*

\*\*\*

*Poitrine de lard légèrement mijotée et Foie gras*

\*\*\*

*Mazarinne Poperinge / Meringue d' Alveringem*

*Café*

## **Festival du 't Potje Paté**

€ 48 avec bière € 58 / € 62 avec vin

*(menu est servi par table)*

*une ballade dans le Westhoek*

\*\*\*

*foie gras prestige / pata negra*

*Biere Cérise*

\*\*\*

*rilette porc/ salade*

*Brugse Zot brune*

\*\*\*

*ris de veau / rognons*

*Hommelbier*

\*\*\*

*steak speciale*

*Kappitel Abt*

\*\*\*

*Assiette Gourmande*

\*\*\*

*café*

### ***Menu of the day***

*soup*

\*\*\*

*Menu of the day*

\*\*\*

€ 13,50

### ***Menu tourist***

*salad with paté*

\*\*\*

*bacon with pickles sauce  
or Steak nature (€ 5 extra)*

\*\*\*

*dessert + café*

\*\*\*

€ 26,00

### ***Calimero menu***

kids only!

Shrimp Croquette and

Cheese Croquette

\*\*\*

bacon

\*\*\*

ice cream

\*\*\*

€ 15,50



### ***Menu "High Class"***

*foie gras vs Pata Negra*

\*\*\*

*steak*

\*\*\*

*desserts + café*

\*\*\*

€ 36,50

### ***Menu Westhoek***

*(same menu for whole table)*

**€ 35**

*A walk in the Westhoek*

\*\*\*

*Bacon of the Duke of Berkshire and Bras porc/ Foie gras*

\*\*\*

*dessert + café*

### ***Festival of 't Potje Paté***

*(same menu for whole table)*

**€ 48/ with beer € 58/ with wine € 62**

*A step in the Westhoek*

\*\*\*

*foie gras prestige / pata negra*

Lindemans Kriek

\*\*\*

*rillette and salad*

Brugse Zot brown

\*\*\*

*sweetbreads and veal kidneys*

Hommelbier

\*\*\*

*steak speciale*

Kappitel Abt

\*\*\*

*dessert + café*

## **Desserts**

Coupe enfant	€	2,80
Crêpes au beurre et au sucre	€	3,50
Crêpes à la glace vanille	€	4,00
Crêpes à la glace vanille et sauce au chocolat	€	4,50
Crêpes à la glace vanille et advocaat	€	6,50
Assortiment de glaces artisanales	€	5,00
Tarte aux pommes chaude avec boule de glace	€	6,00
Dame Blanche	€	6,00
Coupe Brésilienne	€	6,00
Coupe Speculoos	€	7,00
Coupe Advocaat	€	8,50
Coupe de Jus d'oranges frais	€	6,00
Assiette Gourmande	€	8,50
Espresso/ Mazarinne/ vanille/ meringue/ mascarponé	€	8,50
Espresso/ cake/ chocola/ mascarponé/ granité	€	8,50
Pouding au riz	€	6,50
Coupe Speculoos/ granité	€	6,00

## **Desserts**

Ice cream for children	€	2,80
Pancakes with butter and sugar	€	3,50
Pancakes with vanilla ice cream	€	4,00
Pancakes with vanilla ice cream and chocolate sauce	€	4,50
Pancakes with vanilla ice cream and egg nog	€	6,50
Vanilla and Chocolate ice cream	€	5,00
Hot apple pie vanilla ice cream	€	6,00
Dame Blanche	€	6,00
Brésilienne	€	6,00
Ginger cookies Ice cream	€	7,00
Ice cream with egg nog	€	8,50
Ice cream with fresh fruit juice	€	6,00
Coffee and 'petit fours'	€	8,50
Espresso/ Mazarinne/ vanilla/ meringue/ mascarponé	€	8,50
Espresso/ cake/ chocolade/ mascarponé	€	8,50
Rice Pudding	€	6,50
Ginger cookies ice / granité	€	6,00

























































































































































































































































































































































































































