

Voorgerechten - Entrées - Starters

Dagsoep Potage du jour Fresh soup of the day	€ 6,00
Carpaccio van blauw wit, rucola & parmezaan Carpaccio de "bleu blanc Belge", roquette & parmesan Carpaccio of bleu white, rucola & parmesan	€ 16,00
Toast champignon met garnituur Toast champignon avec garniture Toast mushroom with garnish	€ 15,50
Huisbereide garnaalkroketten (2 stuks) Croquettes aux crevettes maison (2 pièces) Homemade grey shrimp croquettes (2 pieces)	€ 18,00
Huisbereide kaaskroketten met garnituur (2 stuks) Croquettes au fromage maison avec garniture (2 pièces) Homemade cheese croquettes with garnish (2 pieces)	€ 14,00
Duo van garnaal/kaaskrokot met garnituur (2 stuks) Duo croquette crevettes/fromage maison avec garniture (2 pièces) Duo croquettes grey schrimp/chees with garnish (2 pieces)	€ 16,50
Scampi's in de look (6 stuks) Scampi à l'ail (6 pièces) Scampi with garlic (6 pieces)	€ 16,00

Snacks

Croque Monsieur / Dubbel € 11,00 / € 14,00
Croque Monsieur double
Croque Monsieur double

Croque boem-boem (Bolognaise saus - Bolognaise sauce) € 13,50
Croque Madame (Gebakken ei - Oeuf au plat - Pan fried egg) € 13,50
Croque Hawai (Ananas - Pineapple) € 13,50

Spaghetti € 14,00

Lasagne € 14,50

Vegetarische lasagne € 14,50

Supplement frietjes - Supplément frites - Supplement french fries € 4,00

Kids Corner

Kinder spaghetti bolognese € 10,00
Spaghetti bolognese enfant
Children's spaghetti bolognese

Kipfilet met appelmoes & frietjes € 12,00
Filet de poulet avec compote de pommes & frites
Chickenfilet with apple chutney & French fries

Frikandel met salade & frietjes € 10,00
Frikandel avec salade & frites
Frikandel with salad & French fries

Salades - Salades - Salads

Salade van het huis (gerookte zalm, gandaham, garnalen, ei)

Salade maison (saumon fumé, jambon de Ganda, crevettes, oeuf)
Salad of the house (smoked salmon, gandaham, shrimps, egg)

€ 19,50

Salade geitenkaas met spek

Salade fromage de chèvre au lardons
Goat cheese salad with bacon

€ 19,50

Salade Niçoise (verse tonijn)

Salade Niçoise (thon frais)
Salad Niçoise (fresh tuna)

€ 24,50

Salade met kip

Salade au poulet
Salad with chicken

€ 19,00

Scampi salade

Salade aux scampi
Salad with shrimps

€ 21,50

Groene salade

Salade verte
Green salad

€ 6,50

Pasta

Tagliatelle met zalm

Tagliatelle avec saumon
Tagliatelle with salmon

€ 21,00

Tagliatelle met kip, prei & champignons

Tagliatelle avec poulet, poireaux & champignons
Tagliatelle with chicken, leeks & mushrooms

€ 21,50

Tagliatelle met zeevruchten

Tagliatelle avec des fruits de mer
tagliatelle with seafood

€ 22,50

Onze salades worden vergezeld van brood.
Nos salades sont accompagnées de pain.
Our salads are served with bread.

Supplement frietjes

Supplément frites
Supplement French fries

€ 4,00

Visgerechten - Poissons - Fish

Vispannetje met verse vis, Brugse zot & frietjes Cassolette de poisson avec poisson frais, à la bière Brugse zot & frites Fish pan with fresh fish, beer Brugse zot & French fries	€ 22,50
Scampi met lookboter (9 stuks) met rijst of frietjes Scampi au beurre d'ail (9 pièces) avec riz ou des frites Scampi with garlic butter (9 pieces) with rice or French fries	€ 24,00
Gebakken zalmfilet met fijne groentjes & krielaardappelen Saumon poêlé aux petits légumes & pommes de terre nouvelles Baked salmon with vegetables & new potatoes	€ 24,00
Slibtong met slaatje & frietjes (3 stuks) Solettes avec salade & frites Sole tongue with salad & French fries	€ 27,50
Rogvleugel met slaatje & frietjes (3 stuks) Aile de rayon avec salade & frites Ray wing with salad & French fries	€ 27,50
Kabeljauw op een bedje van puree afgewerkt met fijne groentjes & citroensaus Cabillaud sur un lit de purée finie avec une sauce fine aux légumes et au citron Cod on a bed of puree finished with fine vegetables & lemon sauce	€ 28,00
Gambas op de grill met citroensaus & frietjes (9 stuks) Gambas grillés avec sauce citron & frites (9 pièces) Grilled gambas with lemon sauce & French fries	€ 29,50
Mosselen - Moules - Mussels	
Mosselen van het huis (look, room, witte wijn) Moules maison (l'ail, crème, vin blanc) Mussels from the house (garlic, cream, white wine)	€ 25,00
Mosselen met look Moules à l'ail Mussels with garlic	€ 24,00
Mosselen met witte wijn Moules au vin blanc Mussels with white wine	€ 25,00
Mosselen 't Putje (look, tomaat, room, paprika, ricard) Moules 't Putje (l'ail, tomate, crème, poivron, ricard) Mussels 't Putje (garlic, tomato, cream, sweet pepper, ricard)	€ 26,50
Mosselen met Brugse zot Moules à la bière Brugse zot - Bière local Mussels with beer Brugse zot - Local beer	€ 25,00

Vleesgerechten - Viandes - Meat

Steak Tach Noir met slaatje & frietjes (300 gr)	25,00
Steak Tach Noir avec salade & frites (300 gr)	
Steak Tach Noir with salad & French fries (300 gr)	
T-Bone Steak met slaatje & frietjes (300 gr)	29,50
T-Bone Steak avec salade & frites (300 gr)	
T-Bone Steak with salad & French fries (300 gr)	
Côte à l'os van 'Steppenrund' met slaatje & frietjes (230 gr)	600 gr - 35,00 1,2 kg - 60,00
Côte à l'os van 'Steppenrund' avec salade & frites (230 gr)	
Côte à l'os van 'Steppenrund' with salad & French fries (230 gr)	
LOCAL Konijn vers van de hoeve met slaatje, gedroogde pruimen, Piedboeuf & kroketjes	19,50
LOCAL Lapin avec salade, prunes séchées, Piedboeuf & croquettes	
LOCAL Rabbit with salad, dried plums, Piedboeuf & croquettes	
Mixed grill met salade mix & frietjes (worst, kip, kalf, steak, lam - 400 gr)	26,50
Mixed grill avec salade mix & frites (saucisse, poulet, veau, steak, agneau - 400 gr)	
Mixed grill with mixed salad & French fries (sausage, chicken, calf, steak, lamb - 400 gr)	
LOCAL Rundskarbonades met bruin bier, slaatje & frietjes	19,50
LOCAL Carbonnades de boeuf à la bière, salade & frites	
LOCAL Beefstew with beer, salad & French fries	
Angus hamburger met slaatje & frietjes (300 gr)	16,50
Angus hamburger avec salade & frites (300 gr)	
Angus hamburger salad & French fries (300 gr)	
LOCAL Vol au vent van hoevekip met slaatje & frietjes (300 gr)	16,50
LOCAL Vol au vent de poulet de ferme avec salade & frites (300 gr)	
LOCAL Vol au vent from farm chicken salad & French fries (300 gr)	
Steak Tartare met slaatje & frietjes (vers gemalen, vers ei, kappertjes en zijn garnituren)	20,60
Steak Tartare avec salade & frites (fraîchement moulu, oeuf frais, câpres et ses garnitures)	
Steak Tartare with salad & french fries (freshly ground, fresh egg, capers and its garnishes)	
Lamskroon met lookboter, gratin dauphinois & warme groentjes	27,60
Couronne d'agneau au beurre à l'ail, gratin dauphinois & légumes chaudes	
Lamb crown with garlic butter, gratin dauphinois & warm vegetables	
Huisbereide sauzen - Sauces faits maison - House made sauces	4,00
Peperroomsaus - Sauce poivre crème - Pepper sauce	
Champignonroomsaus - Sauce au champignons crème - Mushroom crème sauce	
Béarnaisesaus - Sauce béarnaise - Béarnaise sauce	
Roquefortsaus - Sauce Roquefort - Roquefort sauce	
Warme groentjes	6,50
Légumes chaud	
Warm vegetables	



Vleesgerechten - Viandes - Meat

- LOCAL Konijn vers van de hoeve met slaatje, gedroogde pruimen, Piedboeuf & kroketjes** € 19,50
LOCAL Lapin avec salade, prunes séchées, Piedboeuf & croquettes
LOCAL Rabbit with salad, dried plums, Piedboeuf & croquettes
- LOCAL Rundskarbonades (stoofvlees) met bruin bier, slaatje & frietjes** € 19,50
LOCAL Carbonnades de boeuf à la bière, salade & frites
LOCAL Beefstew with beer, salad & French fries
- LOCAL Vol au vent van hoevekip met slaatje & frietjes (300 gr)** € 16,50
LOCAL Vol au vent de poulet de ferme avec salade & frites (300 gr)
LOCAL Vol au vent from farm chicken salad & French fries (300 gr)

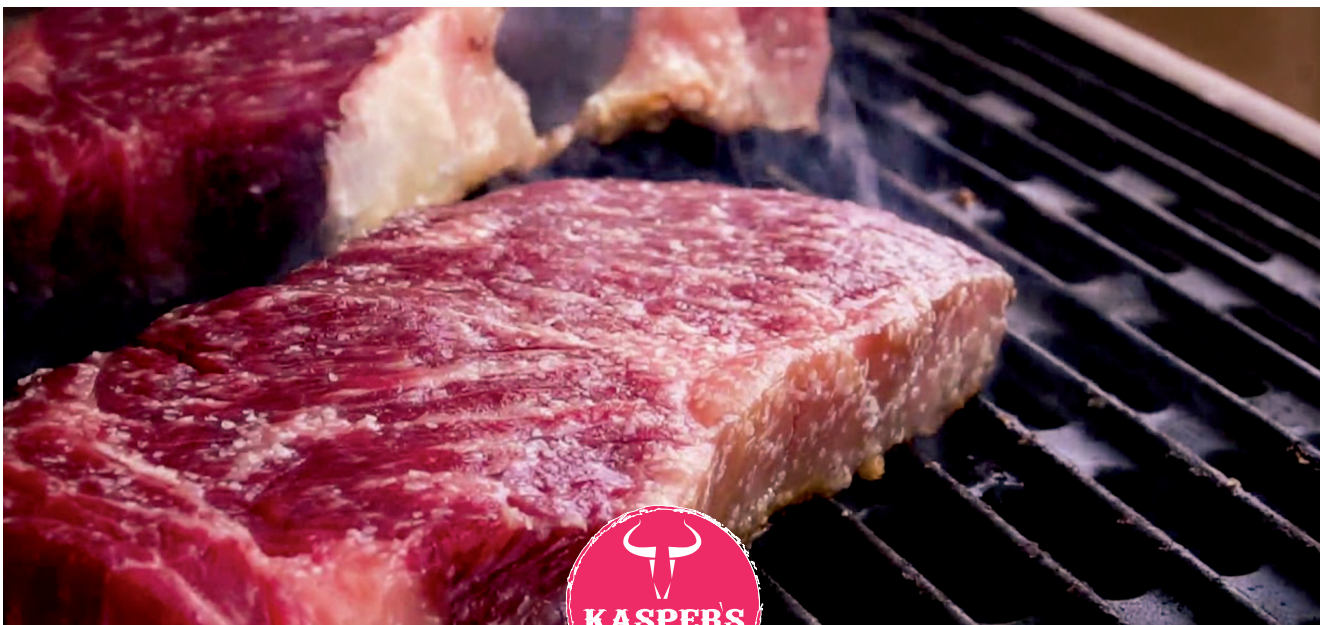
Hamburger

Onze burgers zijn bereid met vers gemalen "Hereford Agnus" rundvlees (200 gram).
Een échte delicatessen van het beste vlees van deze unieke rundsoort afkomstig uit het Ierse hooggebergte.

Nos hamburgers sont préparés avec du bœuf "Hereford Agnus" fraîchement moulu (200 grammes).
Un vrai délice de la meilleure viande de ce bœuf unique des hautes montagnes irlandaises.

Our burgers are prepared with freshly ground "Hereford Agnus" beef (200 grams).
A real delicacy of the best meat from this unique beef from the Irish high mountains.

- "The Classic Burger" voor de echte lekkerbekken" I Met cheddar cheese en western ketchup** € 18,00
"The Classic Burger" pour les vrais gourmets I Avec cheddar cheese en western ketchup
"The Classic Burger" for the true gourmets I With cheddar cheese en western ketchup
- "Blackwell" burger, als het stevig mag zijn I Met pickels, gegrild buikspek, Brugse oude kaas** € 17,00
"Blackwell" burger" s'il est ferme I Avec des cornichons, une poitrine de porc grillée, du vieux fromage de Bruges
"Blackwell" burger if it can be firm I With pickles, grilled pork belly, old cheese from Bruges
- "Royal" met Bekegemse foie gras I Met warme uienkonfituur en creme de cassis** € 24,00
"Royal" au foie gras de Bekegem I avec confiture d'oignons tiède et crème de cassis
"Royal" with Bekegem foie gras I With warm onion jam and creme de cassis



Meat selection by KASPER'S

Nagerechten - Desserts - Desserts

Kinderijs Glace enfant Kid's ice cream	€ 5,00
Dame Blanche	€ 9,00
Coupe banana split	€ 10,00
Coupe bresilienne	€ 7,50
Le colonel (citroensorbet met vodka) Le colonel (sorbet citron avec vodka) Le colonel (lemon sorbet with vodka)	€ 10,00
Chocomousse met fruit Chocomousse avec fruit Chocolatmousse with fruit	€ 7,00
Moelleux chocolade met ijs & rode vruchten Moelleux chocolat avec glace & fruits rouges Moelleux chocolate with ice cream & red fruits	€ 9,00
Huisbereide crème brûlée afgewerkt aan tafel met alcohol, speculaas & hazelnoot Crème brûlée "Maison" fini à la table avec alcool, spéculaas & noisette Homemade crème brûlée finished at the table with alcohol, spiced biscuit & hazelnut	€ 9,00
Dagtaart Gâteau du jour Day cake	€ 5,00
Appeltaart Gâteau de pommes Applecake	€ 6,50