

LUNCH | LUNCH in de week en op zaterdagmiddag | en semaine et le samedi midi 30,00
zie onze website | voir sur la page internet www.ovignes.be/menu

VOORGERECHT vis of vlees | HOOFDGERECHT 30,00 WIJNEN + 16,00
ENTRÉE poisson ou viande | PLAT CONSISTANT 30,00 VINS + 16,00



STARTERS OM TE DELEN | ASSIETTE À PARTAGER <

SPAANSE CECINA DE BUEY RUBIA GALLEGA HAM 50 gram - 80 gram 15,00 - 19,00
JAMBON CECINA DE BUEY RUBIA GALLEGA ESPANGOL 50 grammes - 80 grammes

GOUJONETTES VAN VISSTUKJES | verse tartaarsaus 8 st/p 18,00 - 12 st/p 22,00
GOUJONETTES DE POISSON FRIT | sauce tartare maison

GRIJZE GARNAALKROKETTEN (20gr) | peterselie | cocktailsaus 8 st/p 18,00 - 12 st/p 22,00
CROQUETTES AUX CREVETTES GRISES (20gr) | persil frit | sauce cocktail

VLEESKROKETTEN (20gr) | marbré van Holstein nek | barbecue saus 8 st/p 20,00 - 12 st/p 24,00
CROQUETTES DE VIANDES (20gr) | marbré de collier Holstein | sauce barbecue

VOORGERECHTEN (ook om te delen) | ENTRÉES (aussi à partager)

CEVICHE VAN KABELJAUW | limoen | lente-ui | dille | radijs | bieslook | micro slascheuten 24,00
CEVICHE DE CABILLAUD | citron-vert | ciboule | aneth | radis | micro-pousses de salade HG 32,00

TATAKI VAN ZALM | ponzu saus | sesam | chilipeper | sojascheuten | daikon cress 24,00
TATAKI DE SAUMON | ponzu | sésame | piment rouge | germes de soja | daikon cress HG 32,00

TONGSCHARFILET | rivierkreeftjes | schaaldierenjus | courgette | wortel | koolrabi 24,00
FILET DE LIMANDE SOLE | écrevisses | jus de crustacés | courgette | carotte | chou-rave

GARNAALKROKET | grijze garnalen | salade | gefruite peterselie | citroendressing 1 st/p 14,00
CROQUETTE DE CREVETTES | crevettes grises | salade | persil frit | dressing au citron 2 st/p 22,00

VITELLO TONNATO | fijn gesneden kalfsvlees | tonijnsaus | ansjovis | kappers | rucola 24,00
VITELLO TONNATO | fines tranches de veau | sauce au thon | anchois | câpres | rucola

KALFSZWEZERIKEN | Cognac saus | schorseneren | jonge wortelen | beukenzwammen | shiso 26,00
RIS DE VEAU | sauce Cognac | salsifis | jeunes carottes | champignons du hêtre | shiso

VLEESKROKET | marbré van Holstein nek | pittige salade | piment groen | barbecue saus 1 st/p 14,00
CROQUETTE DE VIANDE | marbré de Holstein | salade | piment vert | sauce barbecue 2 st/p 22,00

MAXIMUM 4 verschillende voor -en hoofdgerechten per tafel. Heeft u een allergie? Meld het ons!
Voor allergenen info kunt u zich wenden tot het personeel. **Voorgerecht als hoofdgerecht + 4,00.**
MAXIMUM 4 entrées et 4 plats consistants différents par table. Vous avez une allergie ? Faites le nous
savoir ! Adressez-vous au personnel. Si vous prenez **une entrée comme plat consistant + 4,00.**

VIS | POISSONS

ZALMHAAS saffraansaus broccolini peulertwt groene asperge gedroogde chorizo	30,00
DOS DE SAUMON sauce safran broccolini mange-touts asperge verte chorizo séché	
KABELJAUWRUG grijze garnalen witte wijnsaus jonge bladspinazie	34,00
CABILLAUD crevettes grises sauce vin blanc jeunes feuilles d'épinards	
NOORDZEE SLIPTONGEN 'meunière' hoeveboter gehakte peterselie citroensap	2 st-p 30,00
SOLETTES DE MER DU NORD 'meunière' beurre de ferme persil haché jus de citron	3 st-p 38,00

VLEES | VIANDES

STEAK VAN ALOYAU Belgisch witblauw rund	260 gr 32,00
STEAK D'ALOYAU Bœuf Blanc bleu belge	
RUNDER ENTRECODE volgens aanbod (Simmental, Holstein, Black Angus)	260 gr 34,00
ENTRECÔTE de BOEUF selon offre (Simmental, Holstein, Black Angus)	350 gr 42,00
OSSENHAAS Limousin	200 gr 34,00
FILET DE BOEUF Limousin	260 gr 42,00

Pepersaus | Champignonsaus | Kalfsjus
Sauce poivre | Sauce champignons | Jus de veau

EENDENBORSTFILET à l'orange shiitaké sinaas crème van butternut	30,00
MAGRET DE CANARD à l'orange shiitaké orange crème de butternut	
KALFSZWEZERIKEN Cognac saus schorseneren beukenzwammen	39,00
RIS DE VEAU sauce Cognac salsifis champignons du hêtre	
KALFSHAAS jus wortel, pastinaak en rode ui ovengegaard quenelle van knolselder	200 gr 32,00
FILET DE VEAU jus carotte, panais et oignon rouge au four quenelle de céleri-rave	260 gr 40,00

KINDEREN | ENFANTS

GEHAKTBALLEN tomatensaus	19,00
BOULETTES DE VIANDE HACHÉE sauce tomates	
SNEDEN RUNDVLEES saus naar keuze	22,00
TRANCHES DE VIANDE DE BOEUF sauce au choix	
GEBAKKEN VISFILET naar keuze bruine boter	22,00
FILET DE POISSON POÊLÉ au choix beurre noisette	

NAGERECHTEN | DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE klassieke bereiding	10,00
CRÈME BRÛLÉE façon grand-mère	
KROKANT PISTACHE GEBAK ganache vanille pomelmoes crumble van pistache	12,00
BISCUIT CROUSTILLANT PISTACHE ganache vanille pamplemousse crumble de pistache	
TAARTJE MET VANILLE CRÈME namelaka chocolade gezouten karamel kalamansi coulis	12,00
TARTELETTE À LA CRÈME VANILLE namelaka chocolat caramel salé coulis de kalamansi	
MERVEILLEUX IJS koffieroomijs arabica meringue speculaas witte chocoladeschaafsel	12,00
MERVEILLEUX GLACÉ glacée café arabica meringue au spéculoos copeaux de chocolat blanc	
KOLONEL citroensorbet Vodka	12,00
KOLONEL sorbet citron Vodka	
KAZEN selectie van kazen noten gedroogd fruit brood	15,00
FROMAGES sélection de fromages noix fruits séchés pain	

IJSCOUPES | GLACES

DAME BLANCHE warme chocoladesaus	10,00
DAME BLANCHE sauce au chocolat chaud	
DAME NOIRE warme chocoladesaus	10,00
DAME NOIRE sauce au chocolat chaud	
COUPE BRÉSILIENNE karamelsaus fijne hazelnoten	10,00
COUPE BRÉSILIENNE sauce caramel noisettes	
COUPE ADVOCAAT verse slagroom	14,00
COUPE ADVOCAAT crème fraîche	

DESSERTWIJNEN | VINS DE DESSERT

CHÂTEAU LES PINS Muscat de Rivesaltes zoet wit Vin Doux Naturel	7,5 cl	4,50
CHÂTEAU LES PINS Rivesaltes Ambré Roussillon 2 jaar op hout, zoet, likoreus	7,5 cl	4,50
CHÂTEAU LES PINS Primage Rivesaltes Roussillon licht zoet rood VDN	7,5 cl	4,50
SHERRY PEDRO XIMENEZ Spanje donker, zoet, likoreus	7,5 cl	6,50
MADEIRA Barbeito Boal 10 y Barbeito Collection Malvasia	7,5 cl	11,00