

LUNCH | LUNCH

's middags in de week | à midi en semaine

24,00

zie onze website | voir sur la page internet www.ovignes.be

STARTERS OM TE DELEN | ASSIETTE À PARTAGER

SPAANSE IBERICO HAM 80 gram JAMBON IBÉRIQUE D'ESPAGNE 80 grammes	16,00
GEPAANEERDE ZEEUWSE MOSSELEN tartaarsaus MOULES DE ZÉLANDE PANÉES sauce tartare	12 st/p 14,00 - 24 st/p 19,00
GARNAALKROKETTEN met grijze garnalen gefrituurde peterselie CROQUETTES aux crevettes grises persil frit	8 st/p 14,00 - 12 st/p 19,00
VLEESKROKETTEN van Duroc varkensvlees mosterdcrème CROQUETTES DE VIANDE de porc Duroc crème de moutarde	8 st/p 14,00 - 12 st/p 19,00

VOORGERECHTEN | ENTRÉES

KABELJAUW lichte mosterdsaus prei gedroogde spek gefrituurde prei CABILLAUD sauce moutarde légère poireau lard séché poireau frit	20,00
TARBOT grijze garnalen wittewijnsaus bladspinazie eryngii TURBOT crevettes grises sauce au vin blanc feuilles d'épinards eryngii	23,00
GARNAALKROKETTEN grijze garnalen salade gefrituurde peterselie citroen CROQUETTES CREVETTES crevettes grises salade persil frit citron	1 st/p 12,00 2 st/p 19,00
HUISGEBAKKEN WILDPASTEI herfstsalade ajuinconfituur toast van notenbrood PÂTÉ DE GIBIER CUIT MAISON salade d'automne compote d'oignons toast aux noix	18,00
KALFSZWEZERIEN krokant gebakken Cognacsaus beukenzwammen RIS DE VEAU croustillant sauce au Cognac champignons du hêtre	24,00
GEBAKKEN EENDENLEVER kalfsjus Rivesaltes gekarameliseerde appel FOIE DE CANARD POËLÉ jus de veau Rivesaltes pomme caramélisée	24,00

MAXIMUM 4 verschillende gerechten per tafel. Heeft u een allergie? Meld het ons! Voor allergenen informatie kunt u zich wenden tot het personeel. **Voorgerecht als hoofdgerecht + 3,00.**

MAXIMUM 4 plats différents par table. Vous avez une allergie ? Faites le nous savoir !

Adressez-vous au personnel. Si vous prenez **une entrée comme plat consistant + 3,00.**

KINDEREN | ENFANTS

GEHAKTBALLEN in tomatensaus 16,00 STEAK met saus 18,00 FISHSTICK 16,00 BOULETTES sauce tomates 16,00 STEAK avec sauce 18,00 POISSON pané 16,00

VIS | POISSONS

KABELJAUW lichte mosterdsaus prei gedroogde spek gefrituurde prei CABILLAUD sauce moutarde légère poireau lard séché poireau frit	28,00
TARBOT grijze garnalen wittewijnsaus bladspinazie eryngii TURBOT crevettes grises sauce au vin blanc feuilles d'épinards eryngii	34,00
ZEEBAARS groene kruidenolie Chinese groenten aardappel-venkelpuree BAR DE MER huile aux herbes vertes légumes chinois purée de pommes de terre et fenouil	28,00
NOORDZEETONGEN hoeveboter herfstsalade pittige citroendressing SOLES DE MER DU NORD beurre de ferme salade d'automne dressing au citron	34,00

VLEES OP DE GRILL | GRILLADES DE VIANDES

STEAK van Aloyau Belgisch witblauw STEAK d'Aloyau Blanc Bleu Belge	28,00
TUSSENRIJSTUK Striploin Black Angus Ierland CONTREFILET Striploin Black Angus Irlande	32,00
OSSENHAAS Dark Red © Frisona FILET DE BOEUF Dark Red © Frisona	36,00

Peppersaus | Champignonsaus | Rode wijnsaus | Rossini (eendenlever + € 4,00)
Sauce Poivre | Sauce Champignons | sauce au vin rouge | Rossini [foie de canard + € 4,00]

VLEES | VIANDE

KALFSZWEZERIKEN krokant gebakken Cognacsaus beukenzwammen aardappelkroketten RIS DE VEAU croustillant sauce au Cognac champignons du hêtre pommes croquettes	36,00
---	-------

WILD | GIBIER

FAZANTENFILET Fine Champagnesaus crème van knolselder gedroogde spek FILET DE FAISAN sauce Fine Champagne crème de céleri lard séché	29,00
WILDE EENDENBORST wildjus cantharellen rode biet butternut paksoi MAGRET DE CANARD SAUVAGE jus de gibier chanterelles betterave rouge butternut paksoi	29,00
HAZENRUG poivradesaus boschampignons herfstgarnituur RÂBLE DE LIÈVRE sauce poivrade champignons des bois légumes d'automne	32,00
HERTENKALF poivradesaus boschampignons herfstgarnituur VEAU DE CERF sauce poivrade champignons des bois légumes d'automne	32,00

NAGERECHTEN | DESSERTS

CHOCOLADEMOUSSE krokant slagroom MOUSSE AU CHOCOLAT croquant chantilly	9,00
APPELGEBAK Engelse room speculoosijs TARTE AUX POMMES crème anglaise glace au speculoos	9,00
GEPOCHEERDE PEER saffraan notenijs karamel pistache crumble POIRE POCHÉ saffran glace de noix caramel crumble de pistaches	9,00
SOUFFLÉ met GRAND MARNIER roomijs sinaasappel SOUFFLÉ au GRAND MARNIER crème-glace orange	9,00
KOLONEL citroensorbet Vodka KOLONEL sorbet citron Vodka	10,00
KAZEN selectie van kazen noten gedroogd fruit brood FROMAGES sélection de fromages noix fruits séchés pain	13,00

IJSCOUPES | GLACES

DAME BLANCHE warme chocoladesaus DAME BLANCHE sauce au chocolat chaud	9,00
COUPE BRÉSILIENNE karamelsaus fijne hazelnoten COUPE BRÉSILIENNE sauce caramel noisettes	9,00
COUPE ADVOCAAT verse slagroom COUPE ADVOCAAT crème fraîche	11,00

DESSERTWIJNEN | VINS DE DESSERT

CHÂTEAU LES PINS Muscat de Rivesaltes AOP zoet wit Vin Doux Naturel	7,5 cl	4,20
CHÂTEAU LES PINS Primage Rivesaltes AOP Roussillon licht zoet rood VDN	7,5 cl	4,20
SHERRY LUSTEAU MOSCATEL Spanje lichtbruin, halfzoet	7,5 cl	6,50
SHERRY NECTAR LUSTEAU PEDRO XIMENEZ Spanje donker, zoet, likoreus	7,5 cl	6,50
PORTO BURMESTER COLHEITA 2003 Tawny getaand kleur, lichtjes zoet	7,5 cl	8,50
MADEIRA Barbeito Boal 10 y halfzoet Barbeito Collection Malvasia	7,5 cl	11,00