

LUNCH | LUNCH in de week en op zaterdagmiddag | en semaine et le samedi midi 27,00
zie onze website | voir sur la page internet www.ovignes.be/menu

STARTERS OM TE DELEN | ASSIETTE À PARTAGER

SPAANSE PATA NEGRA HAM 50 gram - 80 gram 13,00 - 17,00
JAMBON PATA NEGRA D'ESPAGNE 50 grammes - 80 grammes

GOUJONETTES VAN VISSTUKJES | verse tartaarsaus 8 st/p 15,00 - 12 st/p 20,00
GOUJONETTES DE POISSON FRIT | sauce tartare maison

GARNAALKROKETTEN (20gr) met grijze garnalen | peterselie | cocktailsaus 8 st/p 15,00 - 12 st/p 20,00
CROQUETTES (20gr) aux crevettes grises | persil frit | sauce cocktail

VLEESKROKETTEN (20gr) Rubia Gallega en Holstein rund | mosterdcrème 8 st/p 15,00 - 12 st/p 20,00
CROQUETTES DE VIANDE (20gr) de bœuf Rubia Gallega et Holstein | crème de moutarde

VOORGERECHTEN | ENTRÉES

CEVICHE VAN ROODBAARS | limoen | olijfolie | rucola | granaatappel | lente-ui | sesam | noten 22,00
CEVICHE DE SÉBASTE | citron vert | huile d'olive | rucola | grenade | ciboule | sésame | noix

GRIETFILET | lichte mosterdsaus | prei | gedroogde spek | gefrituurde prei 24,00
FILET DE BARBUE | légère sauce moutarde | poireau | lard séché | poireau frit

GARNAALKROKET | grijze garnalen | salade | gefrituurde peterselie | citroen 1 st/p 13,00
CROQUETTE CREVETTE | crevettes grises | salade | persil frit | citron 2 st/p 20,00

HUISGEBAKKEN WILDPASTEI | herfstsalade | ajuinconfituur | vruchten | toast van notenbrood 18,00
PATÉ DE GIBIER CUIT MAISON | salade d'automne | confiture d'oignons | fruits | toast aux noix

CARPACCIO VAN HERT | truffelsalsa | rucola | olijfolie | pijnboompitten | Parmezaanse kaas 22,00
CARPACCIO DE CERF | salsa de truffes | rucola | huile d'olives | pignons | fromage parmesan

KROKANTE KALFSZWEZERIKEN | Cognac saus | sojascheuten | jonge wortel | beukenzwammen 24,00
RIS DE VEAU CROUSTILLANTS | sauce au Cognac | germes de soja | jeune carotte | champignons

WILD | GIBIER

FAZANTENFILET | Fine Champagne saus | crème van knolselder | Breydelspek 29,00
FILET DE FAISAN | sauce Fine Champagne | crème de céleri | lard de Breydel séché

STEAK VAN HINDE | wildjus | cantharellen | rode biet | butternut | paksoi 29,00
STEAK DE BICHE | jus de gibier | chanterelles | betterave rouge | butternut | paksoi

HAZENRUG | poivradesaus | boschampignons | herfstgarnituur 35,00
RÂBLE DE LIÈVRE | sauce poivrade | champignons des bois | légumes d'automne

HERTENKALFRUG | poivradesaus | boschampignons | herfstgarnituur 35,00
DOS DE CERF | sauce poivrade | champignons des bois | légumes d'automne

VIS | POISSONS

GOUDBRASEM groene curry saus schelpen bladspinazie lente-ui noedels FILET DE DORADE BRAISÉ sauce au curry vert coquilles épinards ciboule nouilles	29,00
ROODBAARS grijze garnalen wittewijnsaus butternut boschampignons FILET DE SÉBASTE crevettes grises sauce au vin blanc butternut champignons des bois	29,00
GRIETFILET lichte mosterdsaus prei gedroogde spek gefrituurde prei knolselderpuree FILET DE BARBUE légère sauce moutarde poireau lard séché poireau frit purée de céleri-rave	34,00

VLEES OP DE GRILL | GRILLADES DE VIANDES

STEAK van aloyau Belgisch witblauw STEAK d'loyau Blanc bleu belge	28,00
DUNNE LENDE Black Angus CONTREFILET Black Angus	34,00
OSSENHAAS Holstein FILET DE BOEUF Holstein	38,00

Peppersaus | Champignonsaus | Port saus Sauce poivre | Sauce champignons | Sauce au porto

VLEES | VIANDES

KALFSZWEZERIKEN Cognac saus sojascheuten jonge wortel beukenzwammen RIS DE VEAU sauce au Cognac germes de soja champignons chataignes luzern	36,00
---	-------

KINDEREN | ENFANTS met frieten of aardappelpuree | avec frites ou purée

GEHAKTBALLEN tomatensaus BOULETTES DE VIANDE HACHÉE sauce tomates	16,00
SNEDEN RUNDVLEES saus naar keuze TRANCHES DE VIANDE DE BOEUF sauce au choix	22,00
FILET VAN WITTE VIS 'meunière' FILET DE POISSON BLANC 'meunière'	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 + 5,00.**

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 + 5,00.**

NAGERECHTEN | DESSERTS

WITTE EN PURE CHOCOLADE ROCHER biscuit met pecan noten karamel chocoladesaus	12,00
ROCHER CHOCOLAT BLANC ET PURE biscuit aux noix de Pécan caramel sauce au chocolat	
APPEL in 3D karamel mousse appel chocoladebiscuit crumble van speculoos	12,00
POMME en 3D mousse caramel pomme biscuit chocolat crumble de speculoos	
NOORSE OMELET biscuit rum vanille ijs meringue coulis van rode bosvruchten	12,00
OMELETTE NORVÉGIENNE biscuit rhum glace vanille meringue coulis de fruits des bois	
KOLONEL citroensorbet Vodka	12,00
KOLONEL sorbet citron Vodka	
KAZEN selectie van kazen noten gedroogd fruit brood	14,00
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 MOKKA chocolade koffiebonen verse slagroom	10,00
COUPE MOCA grains de café au chocolat crème fraîche	
COUPE BRÉSILIENNE karamelsaus fijne hazelnoten	10,00
COUPE BRÉSILIENNE sauce caramel noisettes	
COUPE ADVOCAAT verse slagroom	12,00
COUPE ADVOCAAT crème fraîche	

DESSERTWIJNEN | VINS DE DESSERT

CHÂTEAU LES PINS Muscat de Rivesaltes zoet wit Vin Doux Naturel	7,5 cl	4,20
CHÂTEAU LES PINS Rivesaltes Ambré Roussillon 2 jaar op hout, zoet, likoreus	7,5 cl	4,20
CHÂTEAU LES PINS Primage Rivesaltes Roussillon licht zoet rood VDN	7,5 cl	4,20
SHERRY 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