

LUNCH | LUNCH in de week en op zaterdagmiddag | en semaine et le samedi midi 29,00
zie onze website | voir sur la page internet www.ovignes.be/menu

VOORGERECHT vis of vlees | HOOFDGERECHT 29,00 DESSERT | KOFFIE + 11,00 WIJNEN + 15,00
ENTRÉE poisson ou viande | PLAT CONSISTANT 29,00 DESSERT | CAFÉ + 11,00 VINS + 15,00

STARTERS OM TE DELEN | ASSIETTE À PARTAGER

SPAANSE PATA NEGRA HAM 50 gram - 80 gram 14,00 - 18,00
JAMBON PATA NEGRA D'ESPAGNE 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 Duroc varken | mosterdsaus 8 st/p 18,00 - 12 st/p 22,00
CROQUETTES DE VIANDES (20gr) | marbré de porc Duroc | sauce moutarde

VOORGERECHTEN | ENTRÉES

GEROOKTE PALING | rode biet | appel | zure room | mesclun | walnotenolie | rucola 22,00
ANGUILLE FUMÉ | betterave rouge | pomme | crème aigre | mesclun | huile de noix | rucola

SINT-JAKOBSNOTEN | crème van knolselder | gestoofd witloof | Coppaham | purple shiso 24,00
COQUILLES SAINT-JACQUES | crème de céleri-rave | endive | jambon Coppa | purple shiso

GRIETFILET | grijze garnalen | wittewijnsaus | julienne van prei, wortel, selder | tuinkruiden 24,00
FILET DE BARBUE | crevettes grises | sauce au vin blanc | julienne de poireau, carotte, céleri

GARNAALKROKET | grijze garnalen | salade | gefrituurde peterselie | citroen 1 st/p 15,00
CROQUETTE CREVETTE | crevettes grises | salade | persil frit | citron 2 st/p 22,00

HUISGEBAKKEN WILDPASTEI | herfstsalade | uienconfituur | gedroogd fruit | notenbrood 19,00
PÂTE DE GIBIER CUIT MAISON | salade | compote d'oignons | fruits séchés | pain au noix

TATAKI VAN HINDESTEAK | teriyaki saus | sesam | rode biet | salad pea | sojascheuten | bieslook 22,00
TATAKI DE STEAK DE CERF | teriyaki | sesam | betterave | salad pea | germes de soja | ciboulette

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 + 3,00. Eén rekening per tafel.

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 + 3,00. Une addition par table.

VIS | POISSONS

ZEEDUIVEL lichte mosterdsaus prei gestoofd en gefrituurd gedroogde spek aardappelpuree LOTTE DE MER sauce moutarde poireau étuvé et frit lard séché purée de pomme de terre	32,00
ZEEBAARS kalfsjus butternut pastinaak boschampignons crumble van hazelnoot BAR DE MER jus de veau butternut panais champignons des bois crumble de noisette	30,00
GRIETFILET grijze garnalen wittewijnsaus julienne van prei, wortel, selder tuinkruiden FILET DE BARBUE crevettes grises sauce au vin blanc julienne de poireau, carotte, céleri	36,00

VLEES op de grill | VIANDES grillées

STEAK VAN ALOYAU Belgisch witblauw STEAK D'ALOYAU Blanc bleu belge	28,00
OSSENHAAS Limousin FILET DE BOEUF Limousin	38,00

Pepersaus | Champignonsaus | Cognacsaus | Dianesaus
Sauce poivre | Sauce champignons | Sauce au Cognac | Sauce Diane

VLEES | VIANDES

KALFSZWEZERIEN Cognacsaus boschampignons pastinaak butternut RIS DE VEAU sauce au Cognac champignons des bois panais butternut	38,00
---	-------

WILD | GIBIER

STEAK VAN HINDE wildjus boschampignons rode biet butternut STEAK DE BICHE jus de gibier champignons des bois betterave rouge butternut	30,00
JONG EVERZWIJN Dianesaus boschampignons groene kool pastinaak paksoi MARCASSIN sauce Diane champignons des bois chou vert panais paksoi	30,00
HAZENRUG Fine Champagnesaus boschampignons herfstgarnituur RÂBLE DE LIÈVRE sauce Fine Champagne champignons des bois garniture d'automne	38,00
HERTENHAAS poivradesaus boschampignons herfstgarnituur FILET DE CERF sauce poivrade champignons des bois garniture d'automne	38,00

KINDEREN | ENFANTS steak, witte vis, gehaktballen | steak, poisson, boulettes

NAGERECHTEN | DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE klassieke bereiding CRÈME BRÛLÉE façon grand-mère	10,00
BRETOENS APPELTAARTJE speculoos ijs amandelschilfers slagroom TARTELETTE BRETONNE AUX POMMES glace speculoos copeaux d'amandes crème fraîche	12,00
MILLEFEUILLE MET CRÈMEUX VAN HAZELNOOT karamel melkchocolade appelcompote MILLEFEUILLE AU CRÈMEUX DE NOISETTE caramel chocolat au lait compote de pommes	11,00
PANNA COTTA MET VANILLEROOMIJS rode vruchten roze chocolade coulis van frambozen PANNA COTTA À LA GLACE VANILLE fruits rouges chocolat rose coulis de framboises	11,00
KOLONEL citroensorbet Vodka KOLONEL sorbet citron Vodka	12,00
KAZEN selectie van kazen noten gedroogd fruit brood FROMAGES sélection de fromages noix fruits séchés pain	15,00

IJSCOUPES | GLACES

DAME BLANCHE warme chocoladesaus DAME BLANCHE sauce au chocolat chaud	10,00
DAME NOIRE warme chocoladesaus DAME NOIRE sauce au chocolat chaud	10,00
COUPE BRÉSILIENNE karamelsaus fijne hazelnoten COUPE BRÉSILIENNE sauce caramel noisettes	10,00
COUPE ADVOCAAT verse slagroom COUPE ADVOCAAT crème fraîche	12,00

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
MADEIRA Barbeito Boal 10 y Barbeito Collection Malvasia	7,5 cl	11,00