

LUNCH | LUNCH

's middags in de week | à midi en semaine

22,00

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

STARTERS OM TE DELEN | ASSIETTE À PARTAGER

SPAANSE PALETA (schouderham) Iberico 'Cebo de Campo' 80 gram PALETA D'ESPAGNE (jambon d'épaule) Iberico Cebo de Campo' 80 grammes	12,00
ITALIAANSE SALAME FELINO 80 gram SALAME FELINO ITALIENNE 80 gramme	8,00
ITALIAANSE EN SPAANSE FIJNE CHARCUTERIE 120 gram FINE CHARCUTERIE ITALIENNE ET ESPAGNOLE 120 grammes	15,00
VLEESKROKETTEN van DUROC varken crème van pickles CROQUETTES DE VIANDE de porc DUROC crème de pickles	6 st 10,00 - 10 st 15,00

VOORGERECHTEN | ENTRÉES

HEEK blanke botersaus jonge bladspinazie grijze garnalen amandelschilfers MERLU sauce au beurre blanc jeunes épinards crevettes grises amandes éfilées	18,00
GRIET lichte mosterdsaus prei gedroogde Breydelspek gefrituurd prei BARBUE sauce moutarde légère poireau lard de Breydel séché poireau frit	18,00
TARTAAR VAN HOLSTEIN-FRIESIAN OSSENHAAS mosterdcrème rucola tuinkruiden TARTARE DE HOLSTEIN FILET DE BOEUF crème de moutarde rucola herbes du jardin	18,00
HERSFSTSALADE gerookte foie gras gerookte eend gebakken foie gras gedroogd fruit noten SALADE D'AUTOMNE foie gras fumé canard fumé foie gras poêlé fruits séchés noix	18,00
TERRINE VAN FOIE GRAS ajuinconfituur toast van notenbrood TERRINE DE FOIE GRAS confiture d'oignons toast de pain aux noix	21,00
KALFSZWEZERIKEN krokant gebakken Cognacsaus Oosterse champignons RIS DE VEAU croustillant sauce au Cognac champignons d'Orient	21,00

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 STEAK met saus FISHSTICK ZEETONG BOULETTES sauce tomates STEAK avec sauce POISSON pané SOLE DE MER	16,00
---	-------

VIS | POISSONS

HEEK blanke botersaus jonge bladspinazie grijze garnalen amandelschilfers MERLU sauce au beurre blanc jeunes épinards crevettes grises amandes éfilées	26,00
GRIET lichte mosterdsaus prei gedroogde Breydelspek gefrituurd prei BARBUE sauce moutarde légère poireau lard de Breydel séché poireau frit	30,00
ZEEDUIVEL crème van butternut bospaddenstoelen paksoi paarse wortel Iberico ham LOTTE DE MER crème de butternut champignons des bois paksoi jambon ibérique	30,00
NOORDZEETONGEN hoeveboter herfstsalade pittige citroendressing SOLES DE MER DU NORD beurre de ferme salade d'automne dressing citron pimenté	32,00

VLEES OP DE GRILL | GRILLADES DE VIANDES

CHÂTEAUBRIAND Holstein-Friesian CHÂTEAUBRIAND Holstein-Friesian	28,00
RIBEYE AAA gemarmerd RIBEYE AAA marbré	35,00
OSSENHAAS Dark Red © Frisona FILET DE BOEUF Dark Red © Frisona	37,00

Rode wijnsaus | Peppersaus | Champignonsaus | Hofmeesterboter
Sauce au vin rouge | Sauce Poivre | Sauce Champignons | Beurre maître d'hotel

VLEES | VIANDES

KALFSZWEZERIEN krokant gebakken Cognacsaus aardappelkroketten RIS DE VEAU croustillant sauce au Cognac croquettes de pommes de terre	34,00
---	-------

WILD | GIBIER

FAZANTENFILET Fine Champagnesaus boschampignons crème van knolselder Breydelspek FILET DE FAISAN sauce Fine Champagne champignons des bois céleri lard de Breydel séché	27,00
HINDESTEAK wildjus boschampignons crème van butternut rode biet bosui STEAK DE BICHE jus de gibier champignons des bois crème de butternut betterave ciboule	27,00
HAZENRUG poivradesaus boschampignons herfstgroenten RÂBLE DE LIÈVRE sauce poivrade champignons des bois légumes d'automne	29,00
HERTENHAAS poivradesaus boschampignons herfstgroenten FILET DE CERF sauce poivrade champignons des bois légumes d'automne	29,00

NAGERECHTEN | DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE witte en bruine gekarameliseerde suiker CRÈME BRÛLÉE sucre blanc et sucre brun caramélisés	7,00
APPELGEBAK Engelse room notenijs TARTE AUX POMMES crème anglaise glace au noix	8,50
ROOMIJSSOEZEN boterkaramel crumble van speculoos PROFITÉROLES à la GLACE VANILLE sauce beurre caramel crumble de speculoos	8,50
SOUFFLÉ met GRAND MARNIER roomijs SOUFFLÉ au GRAND MARNIER crème glace	8,50
KOLONEL citroensorbet Vodka KOLONEL sorbet citron Vodka	9,50
KAZEN selectie van kazen droog en vers fruit notenbrood FROMAGES selection de fromages fruits séchés et frais pain aux noix	11,50

IJSCOUPES | GLACES

DAME BLANCHE warme chocoladesaus DAME BLANCHE sauce au chocolat chaud	8,50
COUPE BRÉSILIENNE karamelsaus fijne hazelnoten COUPE BRÉSILIENNE sauce caramel noisettes	8,50
COUPE ADVOCAAT verse slagroom COUPE ADVOCAAT crème fraîche	9,50

DESSERTWIJNEN | VINS DE DESSERT

CHÂTEAU DES MAILLES Sainte-Croix-du-Mont AOP Bordeaux 90% sémillon	7,5 cl	3,20
CHÂTEAU LOUPIAC-GAUDIET Loupiac AOP Bordeaux 95% sémillon, 5% sauvignon	7,5 cl	4,00
CHÂTEAU LES PINS Primage Rivesaltes AOP 2012 Roussillon licht zoet rood VDN	7,5 cl	4,00
SHERRY LUSTEAU MOSCATEL Spanje lichtbruin, halfzoet	7,5 cl	6,00
SHERRY NECTAR LUSTEAU PEDRO XIMENEZ Spanje donker, zoet, likoreus	7,5 cl	6,00
PORTO BURMESTER COLHEITA 2003 Tawny getaand kleur, lichtjes zoet	7,5 cl	7,00
MADEIRA Barbeito Boal 10 y halfzoet Barbeito Collection	7,5 cl	10,00