

**LUNCH | LUNCH** in de week en op zaterdagmiddag | en semaine et le samedi midi 28,00  
zie onze website | voir sur la page internet [www.ovignes.be/menu](http://www.ovignes.be/menu)

VOORGERECHT vis of vlees | HOOFDGERECHT 28,00 DESSERT | KOFFIE + 10,00 WIJNEN + 15,00  
ENTRÉE poisson ou viande | PLAT CONSISTANT 28,00 DESSERT | CAFÉ + 10,00 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 rundsvlees | barbecuesaus 8 st/p 18,00 - 12 st/p 22,00  
CROQUETTES DE VIANDES (20gr) | marbré de viande de boeuf | sauce barbecue

## VOORGERECHTEN | ENTRÉES

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

SCHELVISHAAS | grijze garnalen | Noilly Prat saus | knolselder | venkel 24,00  
DOS D'AIGLE FIN | crevettes grises | sauce au Noilly Prat | céleri-rave | fenouil

LAUWE CARPACCIO VAN OSSENHAAS | balsamico | rucola | Parmezaanse kaas | pijnboompitten 25,00  
CARPACCIO DE FILET PUR TIÈDE | balsamique | rucola | fromage parmesan | pignons grillés

HANDGESNEDEN RUNDERTARTAAR | sjalot | lente-ui | sesam | rucola | crème van mosterd 20,00  
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU | échalote | ciboule | sésame | rucola | crème de moutarde

KROKANTE KALFSZWEZERIEN | kalfsroom | oesterzwammen | jonge wortel | sojascheuten 25,00  
RIS DE VEAU CROUSTILLANTS | crème de veau | pleurottes | jeune carotte | germes de soja

## ASPERGES | ASPERGES

INLANDSE ASPERGES | OP VLAAMSE WIJZE | ei | hoeveboter | peterselie VG 22,00 - HG 28,00  
ASPERGES DU PAYS | À LA FLAMANDE | œuf | beurre de ferme | persil

INLANDSE ASPERGES | PATA NEGRA HAM | ei | olijfolie | rucola | shiso VG 24,00 - HG 30,00  
ASPERGES DU PAYS | JAMBON PATA NEGRA | œuf | huile d'olives | rucola | shiso

INLANDSE ASPERGES | ZALMHAAS | Dijonaisesaus | tuinkruiden VG 26,00 - HG 32,00  
ASPERGES DU PAYS | DOS DE SAUMON | sauce dijonnaise | herbes du jardin

## VIS | POISSONS

VLASWIJTINGFILET   gevogeltejus   jonge bladspinazie   oesterzwammen   affilla cress FILET DE LIEU JAUNE   jus de volaille   jeunes épinards   pleurottes   affilla cress	28,00
SCHELVISHAAS   grijze garnalen   Noilly Prat saus   knolselder   venkel DOS D'AIGLE FIN   crevettes grises   sauce au Noilly Prat   céleri-rave   fenouil	32,00
ZALMHAAS   Dijonaisesaus   julienne van lentegroenten   tuinkruiden DOS DE SAUMON   sauce dijonnaise   julienne de légumes de printemps   herbes du jardin	28,00
NOORDZEE SLIPTONGEN   'meunière'   hoeveboter   mesclun 2 of 3 stuks SOLETTES DE MER DU NORD   'meunière'   beurre de ferme   mesclun 2 ou 3 pièces	28,00 - 34,00

## VLEES | VIANDES

BAVETTE van Holstein rund BAVETTE de boeuf Holstein	28,00
ENTRECÔTE van Holstein rund ENTRECÔTE de boeuf Holstein	34,00
CÔTE à L'OS Belgisch witblauw 2 pers. CÔTE à L'OS Blanc bleu belge 2 pers.	68,00
OSSENHAAS Limousin FILET DE BOEUF Limousin	36,00

---

Pepersaus | Champignonsaus | Cognacsaus | Rode wijnsaus  
Sauce poivre | Sauce champignons | Sauce au Cognac | sauce au vin rouge

---

HANDGESNEDEN RUNDERTARTAAR   sjalot   lente-ui   sesam   rucola   crème van mosterd TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU   échalote   ciboule   sésame   rucola   crème de moutarde	26,00
LAMSRIJBSTUK   rozemarijnsaus   tuinbonen   fijne bonen   asperges   puntpaprika CÔTE D'AGNEAU   sauce au romarin   fèves   haricots fins   asperges   poivron pointu	36,00
KROKANTE KALFSZWEZERIKEN   kalfsroom   oesterzwammen   jonge wortel   sojascheuten RIS DE VEAU CROUSTILLANTS   crème de veau   pleurottes   jeune carotte   germes de soja	36,00

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

CRÈME BRÛLÉE   klassieke bereiding	10,00
CRÈME BRÛLÉE   façon grand-mère	
ITALIAANSE MERINGUE TAART   yuzu   citroen crèmeux   crumble van noten	12,00
TARTELETTE MERINGUE ITALIENNE   yuzu   crèmeux de citron   crumble de noix	
CHEESECAKE MET BOSVRUCHTEN   witte chocolade   coulis en krokant van frambozen	12,00
CHEESECAKE AUX FRUITS DES BOIS   chocolat blanc   coulis et croustillant de framboises	
CHOCOLADEMOUSSE   witte chocoladeschilfers   verse slagroom   crumble van karamel	11,00
MOUSSE AU CHOCOLAT   copeaux de chocolat blanc   crème fraîche   crumble de caramel	
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 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
MADEIRA Barbeito Boal 10 y   Barbeito Collection   Malvasia	7,5 cl	11,00