

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 gr - 80 gr 14,00 - 18,00
JAMBON PATA NEGRA D'ESPAGNE 50 gr - 80 gr

GEPANEERDE VISREEPJES | verse tartaarsaus 8 st/p 15,00 - 12 st/p 19,00
GOUJONNETTES DE POISSON PANÉES | sauce tartare maison

GRIJZE GARNAALKROKETTEN (20 gr) | peterselie | cocktailsaus 8 st/p 18,00 - 12 st/p 22,00
CROQUETTES AUX CREVETTES GRISÉS (20 gr) | persil frit | sauce cocktail

BLEND KROKETTEN (20 gr) | krokante malse kip | kerrie saus 8 st/p 18,00 - 12 st/p 22,00
CROQUETTES BLEND (20 gr) | poulet tendre et croustillant | sauce curry

VOORGERECHTEN (ook om te delen) | ENTRÉES (aussi à partager)

CEVICHE VAN RODE POON | limoen | rode ui | venkel | groene pepers | romeinse sla 22,00
CEVICHE DE GRONDIN ROUGE | citron vert | oignon rouge | fenouil | piment vert | laitue

GEROOKTE NOORSE ZALM | mierikswortel | guacamole | granaatappel | dille | bieslook | shiso 22,00
SAUMON NORVEGIEN FUMÉ | raifort | guacamole | pommes grenat | aneth | ciboulette | shiso

TIJGERGARNALEN | green curry | kokosroom | asperge | lente-ui | paksoi | piment | noedels 22,00
CREVETTES TIGRÉES | curry vert | crème de coco | asperge verte | ciboule | paksoi | piment | nouilles

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

TARTAAR VAN ANGUS RUND handgesneden | lente-ui | kappers | rucola | mosterdcrème 20,00 - 25,00
TARTARE DE BŒUF ANGUS au couteau | ciboule | câpres | rucola | crème de moutarde

TATAKI VAN RUNDVLEES | teriyaki saus | sojascheuten | biet | rode pepers | sesam 22,00 – 28,00
TATAKI DE VIANDE DE BŒUF | sauce teriyaki | germes de soja | betterave | piment | sésame

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 + 4,00. 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 + 4,00. Une addition par table.

VIS | POISSONS

TIJGERGARNALEN green curry kokosroom groene asperge lent-ui paksoi pepers noedels	28,00
CREVETTES TIGRÉES curry vert crème de coco asperge verte ciboule paksoi piment nouilles	
RODE POON FILET crème van aardperen jonge bladspinazie shiitake hazelnoot affilla cress	28,00
FILET DE GRONDIN ROUGE crème de topinambour épinards shiitake noisette affilla cress	
KABELJAUWHAAS vissaus met witbier prei courgette wortel aardappel-knolselderpuree	29,00
DOS DE CABILLAUD sauce à la bière blanche poireau courgette carotte purée de céleri-rave	
NOORDZEE SLIPTONGEN meunière hoeveboter citroen lentesalade	2 st/p 28,00
SOLETTES DE MER DU NORD meunière beurre de ferme citrion salade de printemps	3 st/p 34,00

VLEES op de grill | VIANDES grillées

CHÂTEAUBRIAND Holstein	28,00
CHÂTEAUBRIAND Holstein	
ENTRECÔTE Angus	39,00
CONTREFILET Angus	
OSSENHAAS Limousin	39,00
FILET DE BOEUF Limousin	

Pepersaus | Champignonsaus | Cognacsaus | Marsalasaus
Sauce poivre | Sauce champignons | Sauce au cognac | Sauce au marsala

VLEES | VIANDES

KALFSZWEZERIEN cognacsaus shiitake jonge wortel sojascheuten	38,00
RIS DE VEAU sauce au cognac shiitake jeune carotte germes de soja	
ROSÉ KALFSFILET marsalasaus eryngii primeur groenten gedroogde parmaham	36,00
FILET DE VEAU ROSÉ sauce au marsala eryngii jeunes légumes jambon de parme séché	

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

GEHAKTBALLEN varkensvlees en rundsvlees tomatensaus	18,00
BOULETTES viande de porc et viande de bœuf sauce tomates	
SNEDEN RUNDVLEES saus naar keuze	20,00
TRANCHES DE VIANDE DE BOEUF sauce au choix	
FILET VAN WITTE VIS (tong of kabeljauw) meunière	20,00
FILET DE POISSON BLANC (sole ou cabillaud) meunière	

NAGERECHTEN | DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE klassieke bereiding	10,00
CRÈME BRÛLÉE façon grand-mère	
RED VELVET CAKE rode vanille chocolade roomkaas crumble en coulis van frambozen	10,00
RED VELVET CAKE vanille rouge chocolat fromage à la crème crumble et coulis de framboises	
TIRAMISU BLOEM mascarpone mousse koffie crèmeux speculoos crumble van karamel	11,00
FLEUR DE TIRAMISU mousse de mascarpone crèmeux de café spéculoos crumble de caramel	
IJSROTS van pure en witte chocolade gezouten karamel pecannoot chocoladesaus	10,00
ROCHER GLACÉ au chocolat pure et blanc caramel salé noix de pécan sauce chocolat	
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 BRÉSILIENNE karamel saus 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	4,50
CHÂTEAU LES PINS Rivesaltes Ambré Roussillon 2 jaar op hout, zoet, likoreus	7,5 cl	4,50
CHÂTEAU LES PINS Primage Rivesaltes Roussillon licht zoet rood VDN	7,5 cl	4,50
SHERRY PEDRO XIMENEZ Spanje donker, zoet, likoreus	7,5 cl	6,50
MADEIRA Barbeito Boal 10 y Barbeito Collection Malvasia andere	7,5 cl	11,00
PORTO BURMESTER Tawny 20 y	7,5 cl	12,00